56e ANNÉE. T. 112. — N° 33 DIMANCHE 13 AOUT 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

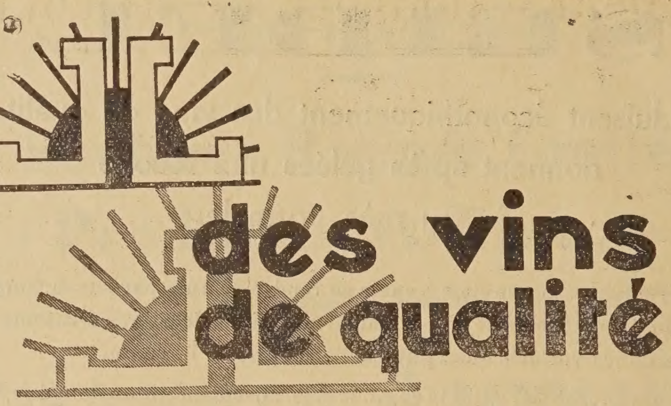
Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, 60 francs — Pays étrangers, 100 francs
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)



Pour pouvoir être défendus, les vins doivent avoir le moins possible d'acidité volatile, le plus possible d'alcool, d'acidité fixe et d'extrait.

Toutes ces qualités, le SULFOPHOSPHATE HUBERT les fait acquérir, en même temps qu'une belle couleur et une parfaite tenue.

Vinifiez donc au SULFOPHOSPHATE HUBERT garanti contenir : 220/240 grs de gaz sulfureux chimiquement pur et entièrement libre, 225 250 grs de phosphate diammonique cristallisé pur.

Seul fabricant :

LA LITTORALE

BEZIERS

56e Année. — N° 33 13 Aout 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le nouveau décret-loi sur le blé [1]

(29 juillet 1939)

Les temps modernes que nous vivons entraînent avec eux une adaptation incessante de la législation à l'évolution des conditions économiques nouvelles.

En vérité, nous sommes comblés ! Chaque jour, le *Journal officiel* déverse sur le Pays une abondante théorie de textes sur les matières les plus diverses — et certes, le rôle du législateur n'est pas aisé — son activité devant se manifester dans tous les domaines à la fois avec des moyens réduits et ménager des intérêts malgré tout antagonistes.

C'est ainsi, que le décret du 29 juillet complétant celui du 21 avril 1939, s'efforce de remédier à la situation délicate créée par le fonctionnement de l'Office du blé et, s'il supprime dans l'article 2, à partir du 1er août, les taxes et cotisations prévues au profit de cette institu-

(1) Décret de codification du 23 novembre 1937 sur l'Office interprofessionnel du blé, modifié et complété par les décrets des 17 juin 1938 et 12 novembre 1938 et par l'article 114 de la Loi de Finances du 31 décembre 1938 ; décret du 21 avril 1939 relatif au régime du blé.

tion pour la résorption des excédents, le dégrèvement n'est qu'apparent puisque l'article précédent prévoit une cotisation :

de 2 fr. par quintal de 101 à 400 quintaux
de 4 fr. — de 401 à 1.000 —
et de 6 fr. — au-dessus de 1.000 quintaux,

le Conseil central pouvant au reste décider dans le cas où il serait fait application de l'article 14 de majorer ce barême d'un coefficient ne pouvant excéder le chiffre 3.

Ajoutons le prélèvement en nature sur les livraisons, effectué obligatoirement et proportionnellement à l'importance de ces livraisons, prélèvement destiné à assurer l'élimination des excédents, le quantum devant être fixé par le Conseil de l'Office avant le 1er novembre.

Enfin, la modification la plus grave est celle apportée à l'établissement du prix de vente, le Gouvernement intervenant comme arbitre après consultation d'une commission spéciale quand l'écart entre l'évaluation de cette dernière et celle du Conseil est supérieur à 3 o/o.

On sent, dans cette mesure, la préoccupation de nos hommes d'Etat de lutter contre l'élévation du prix du pain et d'éviter un réajustement éventuel des salaires des masses.

Cette politique est logique, mais bien difficilement praticable — les indices industriels dépassant, dès fin juin, de 92 points les indices agricoles –, et *équitablement* les producteurs ne doivent pas subir les charges résultant d'une situation issue de la démagogie antérieure.

P. DEGRULLY.

*
**

Le nouveau décret-loi sur le blé du 29 juillet 1939 comprend :

A) *Des dispositions fondamentales modifiant les lois antérieures sur des sujets essentiels.*

B) *Des dispositions accessoires apportant une série de retouches sur de nombreux points de moindre importance.*

A. — Dispositions fondamentales

1o *La fixation du prix*

Modifications très importantes.

Article 9. — Maintien des conditions de quorum (4/5 des membres) et de majorité (3/4 des suffrages exprimés).

Même si ces décisions sont remplies, la décision du Conseil Central n'est pas exécutoire de plein droit ; elle ne le devient que par décret contresigné des Ministres de l'Agriculture, des Finances et de l'Economie nationale et, avant la promulgation, le Gouvernement peut soumettre, pour avis, les calculs du Conseil Central à une Commission

spéciale (article 14 : 1 membre du Conseil d'Etat, 2 membres nommés respectivement par les Ministres de l'Agriculture et des Finances, auxquels sont adjoints 2 statisticiens désignés par le Ministre de l'Economie Nationale).

Si les calculs du Conseil Central aboutissent à un prix supérieur de plus de 3 pour 100 à celui obtenu par la Commission, le prix pourra être fixé par le Gouvernement en Conseil des Ministres sans que celui-ci puisse s'écarter des règles légales ni adopter un chiffre inférieur à celui des travaux de la Commission.

Article 5 (nouveau). — Pour la fixation du prix de 1939, il devra obligatoirement être « tenu compte » des « avantages » accordés en ce qui concerne le report des excédents de 1938.

2° *Elimination des excédents*

Par le système d'un prélèvement en nature sur les livraisons, au stade des organismes de stockage. Voici le mécanisme des opérations envisagées :

Evaluation de la récolte et de l'excédent. — Art. 14. — Evaluation de l'importance de la récolte par le Conseil Central avant le 1er novembre, d'après les prévisions des Comités départementaux avec les corrections nécessaires tenant compte des erreurs commises les années précédentes et de tous autres éléments d'information.

Cette évaluation est faite après avis de la Commission spéciale déjà visée ci-dessus.

Si le chiffre du Conseil Central est inférieur de plus de 3 pour 100 à celui de la Commission, la récolte est évaluée définitivement par décret rendu en Conseil des Ministres.

Le Conseil Central évalue les besoins en fonction des quantités consommées la campagne précédente en tenant compte des modifications éventuelles du taux de blutage et du poids spécifique.

L'excédent représente la différence entre, d'une part : la récolte (diminuée des quantités correspondant aux semences, freintes, consommation familiale, exonération), augmentée des excédents *non résorbés* de la récolte précédente (s'il en existait, au cas où le prélèvement appliqué la campagne écoulée aurait été par erreur insuffisant pour assurer l'élimination totale des excédents antérieurs).

Et d'autre part les besoins de la consommation.

Prélèvement, exonération, paiement des blés prélevés. — En fonction de cette évaluation, un pourcentage de prélèvement en nature sur les livraisons est fixé, avant le 1er novembre (selon les règles valables pour la fixation du prix), tel qu'il permette d'assurer l'élimination totale de l'excédent.
jus de fruits naturels dont le développement est éminemment souhaitable,

Prélèvement *proportionnel* à l'importance des livraisons (pas de progressivité au stade du prélèvement).

Les blés prélevés ne sont payés que la campagne suivante sur les ressources *nettes* procurées par leur résorption : ristourne aux producteurs selon un barème *dégressif* arrêté chaque année par le Conseil Central ; si les disponibilités totales ne dépassent pas 90 millions de quin-

taux, les ressources nettes sont affectées par priorité au règlement, à concurrence de deux tiers du prix légal, des blés prélevés sur les producteurs livrant moins de 50 quintaux. (Ce double mécanisme rétablit sous une autre forme une progressivité réalisant la différence de sacrifice entre les petits et les gros producteurs).

Sont exonérés du prélèvement : les blés d'échanges s'ils sont livrés aux coopératives ; — les blés de rémunération en nature des meuniers et boulangers échangistes ; — en outre, pour les producteurs ne bénéficiant pas de l'échange et à la condition que leurs livraisons n'excèdent pas au total 50 quintaux, il y a exonération de 3 quintaux par personne avec un maximum de 15 quintaux, lequel n'est pas applicable aux familles de plus de trois enfants.

Remarques. — L'Office peut, aux lieu et place de la livraison d'une quantité en nature, exiger, d'un organisme stockeur, le paiement en espèces pour la valeur correspondante. Après leur libération en espèces, les organismes de stockage peuvent disposer de ces quantités dans le cadre de leur contingent mensuel des ventes qui sera fixé en conséquence.

Les sommes provenant de ces libérations en espèces sont consacrées à l'achat supplémentaire de blés par l'Office, au prix légal, dans les régions excédentaires.

L'Office peut également faire des achats supplémentaires sur ses ressources propres.

Si les quantités prélevées sont trop importantes, l'Office peut revendre.

Gestion des mesures d'élimination. — Article 14. — Les blés prélevés sont la propriété de l'Office. Ils sont conservés et tenus à la disposition de l'Office par les organismes stockeurs, avec prime mensuelle de stockage, en attendant leur livraison à l'Office. Ils devront être résorbés par exportation, dénaturation ou tout autre moyen décidé par le Comité d'administration de l'Office.

Un décret, après avis du Comité d'administration de l'Office, pourra donner aux producteurs le droit d'obtenir la remise, sur les quantités qui leur sont prélevées, d'un certain pourcentage en blés dénaturés pour les besoins exclusifs de leur exploitation. (Les quantités ainsi reprises deviennent hors de cause en ce qui concerne la ristourne ultérieure pour le paiement des blés excédentaires).

Article 15 ter. — Pour l'exécution matérielle des mesures d'élimination et des mesures de stockage (prévues par les articles 14 et 15 bis, voir plus loin) l'Office pourra (comme déjà pour l'importation et l'exportation) utiliser tels organismes administratifs ou intermédiaires, agents commerciaux et courtiers qu'il jugera nécessaire.

Il pourra être créé également entre l'O. N. I. B. et la Section algérienne sous le nom de « Comptoir auxiliaire de l'O. N. I. B. » un Syndicat chargé d'assurer l'exécution des opérations susvisées et dont le fonctionnement administratif et financier sera fixé par décret, par analogie avec les règles applicables à l'Office National Industriel de l'Azote. Syndicat auquel la Section tunisienne et l'Office du Blé marocain pourront adhérer.

3° *Règlement du sort des excédents 1938*

Des dispositions spéciales sont prévues pour régler le sort du stock reporté de 1938 (qui a été évalué à 18 millions de quintaux environ).

Article 3 (nouveau). — Pour la détermination du taux de prélèvement applicable à la campagne 1939/1940, les excédents seront ajoutés aux excédents de 1939 à concurrence de 8 millions de quintaux seulement dont la résorption devra être achevée au plus tard le 31 août 1940.

Le reliquat de l'excédent 1938 reporté en sus de ces 8 millions de quintaux, constitue un stock excédentaire appartenant à l'Office. Les avances faites à l'Office par le Trésor et la Caisse Nationale de Crédit Agricole, pour financer ce stock excédentaire, devront être amorties selon des modalités fixées par décret, au plus tard au 31 août 1941.

Article 6 (nouveau). — L'Office pour financer les stocks excédentaires reportés de 1938 pourra souscrire des warrants agricoles escomptés par la Caisse Nationale de Crédit agricole et réescomptés par la Banque de France.

Article 15 bis. — On prévoit, d'autre part, pour amortir ces avances, le maintien de la taxe Blanchet à son taux maximum jusqu'à ce que l'avance consentie à l'Office en application du décret du 21 avril 1939 ait été entièrement remboursée.

4° *Plafonnement des livraisons*

Article 14 bis. — Le système de contingentement des ventes prévu par le décret-loi de novembre 1938 est remplacé par les dispositions suivantes : Plafond de livraison assigné à chaque producteur au-dessus duquel il ne pourra effectuer aucune livraison aux organismes stockeurs ; — Le Conseil Central devra décider d'appliquer le plafonnement lorsque les disponibilités totales excéderont 90 millions de quintaux ; — Le plafond sera calculé pour chaque producteur en fonction de ses livraisons faites au cours des campagnes précédentes avec rectification possible en tenant compte de l'assolement et du rendement considérés comme normaux pour son exploitation ; — Les livraisons effectuées dans la limite du plafonnement sont passibles du prélèvement prévu à l'article 14.

Le Conseil Central devra proposer dans un délai de six mois les modalités de ce plafonnement qui seront fixées par décret.

5° *Financement de la récolte*

Article 2 (nouveau). — *a)* A compter de la récolte 1939, les blés nouveaux livrés avant la fixation du taux de prélèvement (1er novembre) recevront seulement des coopératives ou des négociants un acompte fixé, pour les 50 premiers quintaux livrés, à 55 pour 100 du prix de base de la récolte précédente et pour les quintaux livrés en plus à 45 pour 100 du dit prix ;

b) A compter de la campagne 1939-1940, les blés livrés au-dessus de 50 quintaux ne recevront, des coopératives ou négociants, qu'un acompte des trois quarts du prix légal de la récolte. Le solde sera réglé en fin de campagne dans les conditions fixées par décret.

6° *Stockages divers et mesures afférentes*

Divers stockages sont prévus :

Stockage report des blés excédentaires de 1938 dans les conditions envisagées ci-dessus ;

Stocks résultant de l'application de l'*article 14* (blés de prélèvement appartenant à l'Office ou achetés directement par lui) ;

Stocks (*article 15 bis*) que l'Office doit constituer et maintenir pour garantir l'approvisionnement du pays en reportant le cas échéant d'une campagne sur l'autre tout ou partie des quantités excédentaires. Il semble, bien que cela ne soit pas dit clairement, qu'un des moyens de résorption pourra être précisément ce report d'une partie des blés prélevés ;

Ancien stock de sécurité de l'Intendance (Loi de 1934) qui tend peu à peu à s'épuiser ;

Stock (*article 7 nouveau*) de blé tendre ou dur, de farine ou semoule que les meuniers et semouliers pourront être astreints, par décret, à entretenir et dont le montant sera fonction de leur écrasement mensuel ; ce dernier stock (*article 15 bis*) destiné à garantir l'approvisionnement du Pays ; les frais de son financement seront couverts par une prime de stockage ou par un relèvement des prix des farines ou des semoules ; les dispositions de la Loi du 24 juin 1939 sur le warantage des stocks destinés à la Défense Nationale lui seront applicables ; enfin, les dispositions déjà en vigueur (*article 10 bis*) joueront pour que les industriels, lors du passage d'une campagne sur l'autre, n'aient sur ce stock aucun bénéfice ni perte.

Ces divers stockages font l'objet des dispositions suivantes :

Article 14. — En cas de déficit, le Conseil Central (chargé par ailleurs de déterminer la quantité de blé qui pourra être importée) pourra décider la mise en vente sur le marché intérieur du stock constitué en application de l'article 15 bis et du reliquat du stock de sécurité créé en application de la Loi de 1934.

Article 9 ter. — Il pourra être fait de même, avant la fixation du prix nouveau (période où les organismes stockeurs n'ont pas le droit de vendre des blés nouveaux) dans la mesure où le ravitaillement du Pays ne serait pas assuré à l'aide des blés anciens (sans doute les blés anciens non résorbés par erreur).

Article 14 ter. — Pour la liquidation ou le renouvellement des stocks de blé constitués par l'Office en exécution des articles 14 et 15 bis, il pourra être fait application d'un pourcentage d'emploi obligatoire.

Article 15 bis. — Pour couvrir les dépenses de financement, d'entretien et de renouvellement des blés stockés ou reportés, la taxe permanente Blanchet est maintenue. Elle l'est à son taux maximum, comme vu ci-dessus, jusqu'à ce que l'avance consentie à l'Office en application du décret du 21 avril 1939 (soutien du report 1938) ait été entièrement remboursée. Ensuite, le taux de la taxe, fixé chaque année par le Conseil Central, pourra être réduit jusqu'à un quart du taux maximum.

Cette taxe Blanchet n'est pas applicable aux blés d'échange, y compris les blés de rémunération en nature ; — aux blés importés en compensation d'exportation préalable ; — aux blés excédentaires exportés.

7° *Echelonnement des livraisons des producteurs et des ventes des organismes stockeurs.*

Art. 8 et art. 15. — La limite inférieure de l'échelonnement des livraisons individuelles fixée provisoirement (avant fin juin) ou définitivement (avant le 1er novembre) est abaissée de 100 à 50 quintaux.

Article 9 ter. — Avant la fixation du prix, interdiction aux organismes stockeurs de vendre des blés de la nouvelle récolte et aux coopératives de meunerie de vendre des farines provenant desdits blés. (Toute dérogation étant supprimée, les dispositions compliquées prévues pour la période intermédiaire, par l'ancien article 9 ter sont supprimées.)

Article 18. — La cadence des ventes des organismes stockeurs doit assurer un écoulement proportionnel de leurs blés ; à cet effet ils ne sont autorisés à vendre que dans la limite d'un contingent qui leur sera assigné par le Comité départemental conformément aux instructions du Comité d'administration de l'Office.

8° *Les taxes*

Art. 15 *bis*. — Nous avons vu plus haut à propos des excédents 1938 et du financement des opérations de stockage le maintien de la taxe permanente Blanchet.

Article 14 et article 1 (nouveau). — La taxe de résorption est supprimée pour être remplacée par le prélèvement en nature.

La taxe de 0 fr. 15, perçue au profit de l'Office et des Comités départementaux et la taxe de 0 fr. 25 perçue pour le fonds de garantie, sont également supprimées.

Toutefois ces trois taxes seront encore perçues sur les blés de la récolte 1938 qui seront en position de livraison différée au 1er août 1939.

Article 25 bis. — Il est maintenu une taxe au quintal à la production sur les blés des récoltes 1939 et suivantes livrés par les producteurs ou détenteurs. Le barème est :

De 0 à 100 quintaux, exonération ; — de 101 à 400 quintaux, 2 francs ; de 401 à 1.000 quintaux, 4 francs ; — au-dessus de 1.000 quintaux, 6 fr.

Lorsque le prélèvement en nature (article 14) est appliqué, le Conseil central pourra (dans les conditions prévues pour fixer le prix) majorer ce barème d'un coefficient qui ne pourra dépasser 3.

Sont exonérés de la taxe à la production : les blés livrés aux coopératives en vue de l'échange ; — les blés de rémunération en nature des meuniers ou boulangers échangistes.

Sont assujettis à la règle générale les producteurs et détenteurs énumérés par l'article 114 de la Loi des finances du 31/12/38 (blés reçus en paiement de services par les ouvriers agricoles et artisans ruraux ; blés reçus par les propriétaires en paiement de fermages) et pareillement les établissements hospitaliers ou charitables et les ministres des cultes recevant, selon un usage constant, des dons en blé ;

Pour les détenteurs autres, la taxe applicable est la taxe maximum de la dernière tranche.

Pour les producteurs et propriétaires ayant plusieurs exploitations, il est établi une imposition distincte pour chaque exploitation (article 13 abrogé).

B) **Dispositions diverses**

Blés de semences. — Article 23 bis. — Y compris ceux vendus directement aux utilisateurs par les sélectionneurs ou multiplicateurs, ils sont

assujettis à la taxe à la production et supportent une taxe équivalente au prélèvement. Le décret réglant ces modalités pourra prévoir l'octroi de ristournes aux producteurs qui auront acheté des blés de sélection généalogique pour les semer à la place de leur propre récolte.

Fermages. — Article 8 bis. — Abrogation de la disposition permettant, à partir de la campagne 1939-1940, de transformer de plein droit les baux comportant une clause de paiement en nature, par des baux payables en espèces à la parité du cours du blé.

Article 25 bis. — Baux payables en espèces à la parité du cours du blé : Le prix à retenir devra toujours être égal, nonobstant toutes clauses contraires, au prix légal de base compte non tenu de la majoration mensuelle de conservation.

Le fermier pourra déduire :

a) Une somme forfaitaire égale au taux moyen de la taxe à la production dans le département (moyenne évaluée chaque année avant le 1er novembre par le Comité départemental).

b) Une somme égale à celle représentée par son sacrifice du prélèvement en nature quand celui-ci sera appliqué.

Taux de blutage. — Article 9. — Quand le Conseil central fixera un taux de blutage, les industries utilisatrices pourront être astreintes à éliminer du marché une quantité de produits de mouture correspondant à la différence entre le poids spécifique et le taux de blutage fixé.

Echange. Contrôle. — Article 19. — En aucun cas, les farines provenant de la mouture des blés ne pourront être utilisées au ravitaillement des consommateurs non échangistes, sauf en ce qui concerne les blés de rémunération correspondant à des quantités de farine ou de pain effectivement remises aux bénéficiaires de l'échange.

Les blés de rémunération aux meuniers et boulangers échangistes donnent lieu au reversement total de la marge de rétrocession (article 18 visant le cas direct des livraisons en meunerie) à moins qu'ils ne soient cédés à un organisme stockeur. (Les dispositions de l'article 18 s'appliquent, dans ce cas, si l'organisme stockeur autorise la livraison directe en meunerie.)

L'arrêté préfectoral (prévu par l'article 19 fixant la rémunération en nature des meuniers et des boulangers échangistes) prévoira obligatoirement la possibilité de régler en espèces ces rémunérations.

Titres de mouvement. — Article 22. — Sous réserve des dispositions en vigueur afférentes à la circulation des blés d'échanges (bons d'échange tous les transports de blés devront être accompagnés d'un titre de mouvement délivré par les Indirectes en se conformant aux prescriptions du Comité départemental.

Intérêts de retard. — Article 23 bis. — La majoration de taux des avances, en cas de retard pour le remboursement des effets et warrants avalisés par l'Office, est portée de 1 à 2 pour 100.

Subventions aux coopératives. — Article 5 (nouveau). — A compter de l'exercice 1939-1940, suppression des subventions aux coopératives sur les ressources budgétaires de l'Office.

Caisse de garantie. — Article 6 (nouveau). — A compter de l'exercice 1939-1940, suppression de la Caisse de garantie.

Prélèvement de 50 % sur les amendes. — Article 7 (nouveau). — Suppression de prélèvement de 50 pour 100, prélevé au bénéfice des communes sur les amendes.

Contrôle des industries du blé dur. — Article 8 (nouveau). — Les dispositions des articles 22 et 23 (titres de mouvement, étiquettes des sacs, etc...) sont applicables aux semoules et autres produits dérivés du blé dur.

***

Le décret relatif à la viticulture

29 juillet 1939

Les articles 1er à 12 tendent à assouplir l'application du statut viticole, à empêcher certaines fraudes et à réprimer les abus, conformément aux recommandations des commissions compétentes des Assemblées parlementaires et de la commission interministérielle de la viticulture. Les nouvelles dispositions ont essentiellement pour objet :

1o De relever la richesse alcoolique minimum des vins de pays, quand ceux-ci sont vendus sur des places de consommation éloignées des lieux de production ;

2o De dispenser de certaines charges (blocage et distillation obligatoire) les viticulteurs obtenant des rendements très faibles, inférieurs à 20 hectolitres à l'hectare ;

3o De permettre le remplacement anticipé de pépinières de pieds-mères que des circonstances impérieuses obligent à déplacer pour les fonder sur des terrains neufs ;

4o D'augmenter les pénalités reconnues insuffisantes pour sanctionner des faits de fraude caractérisés en matière de déclarations de récolte ;

5o De renforcer la politique de qualité du vin, notamment en permettant de connaître et contrôler certaines opérations de concentration de moûts ou de vins.

L'article 13 concerne le régime fiscal des jus de fruits et de légumes destinés à être consommés comme boissons. Le décret-loi du 31 mai 1938, qui a institué un régime spécial pour ces produits, a eu pour conséquence d'enlever aux jus de raisins et aux jus de pommes le bénéfice de l'exemption des droits d'octroi, dont ils profitaient auparavant.

Cette situation s'est révélée gravement préjudiciable à l'industrie des jus de fruits naturels dont le développement est éminemment souhaitable, aussi bien dans l'intérêt de la santé publique que dans celui de la viticulture. Aussi apparaît-il indispensable de remédier à cet état de choses en exonérant les jus de fruits des droits d'octroi.

Enfin l'article 14 permet d'attribuer aux débits de boissons, installés dans l'enceinte des expositions ou des foires commerciales, des licences de plein exercice, valables pour la durée de ces manifestations.

Voir en dernière heure : Le Rot brun, J. Branas.

CONTRIBUTION A L'ÉTUDE
DE LA
VINIFICATION A CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Les vendanges. — La récolte a lieu relativement tard en saison pour obtenir une vendange très mûre. La date moyenne du début de la cueillette peut être située aux environs du 1er octobre et la fin du 15 au 20 octobre, suivant l'importance des propriétés.

Les producteurs contrôlent généralement la densité des moûts afin de déterminer rationnellement la date des vendanges. Ils ont en effet le désir d'attendre le degré minimum fixé par la réglementation sur le vin de Châteauneuf-du-Pape à 12°5 ; la plupart des producteurs essaient d'obtenir des vins à 13°5 ou 14°. Enfin, certains clos privilégiés atteignent certaines années favorables 15 et 16°.

Le triage des vendanges est de rigueur ; la réglementation prévoit un pourcentage minimum, variable suivant les années, de vin de qualité secondaire *(rapé)*. Ainsi sont éliminés les grappillons, tous les raisins insuffisamment mûrs, ou présentant une tare quelconque pouvant influer sur la qualité. En définitive, ne sont mis à la cuve que des raisins sains, de bonne maturité, produits par des cépages choisis, cultivés d'une manière réglementaire, sur une aire rigoureusement délimitée.

Foulage, égrappage. — Les foulo-pompes sont devenus d'un usage courant et la plupart des appareils utilisés permettent l'égrappage d'une partie ou de la totalité de la vendange mise en œuvre, suivant la proportion des râfles.

Chauffage de la vendange. — Une vieille méthode des vignerons de Châteauneuf consiste à chauffer du moût, en faible proportion de la vendange, jusqu'à ébullition et même légère réduction en volume. Cette pratique a pour but, non pas un enrichissement en sucre, qui apparaît négligeable, mais de donner au vin plus de souplesse.

D'autre part, M. Ferré, directeur de la Station œnologique de Beaune, a expérimenté en Bourgogne un appareil à chauffer la vendange appelé « Thermo-grappe ». Le traitement portait sur la totalité de la vendange et, après stérilisation parfaite, l'ensemencement en levures sélectionnées permettait d'obtenir des fermentations pures, comme en Brasserie. Divers inconvénients, en particulier la difficulté de refroidir d'énormes masses de vendanges, ont gêné la vulgarisation de ce procédé.

Il nous a semblé possible d'obtenir certains avantages en ne chauffant qu'une partie de la vendange, ce qui facilite les possibilités de refroidissement.

Depuis quelques années seulement, certains producteurs de Châteauneuf ont adopté cette manière de voir. Le chauffage porte sur la vendange égrappée ; il est modéré de manière à n'atteindre qu'une température de 70 — 80° —, qui est maintenue pendant une demi-heure environ. La proportion de vendange ainsi traitée varie de 15 à 20 pour 100. Dans ces conditions, le refroidissement est aisé.

Additions à la cuve. — On n'obtient pas une stérilisation de l'ensemble de la vendange, mais la quantité traitée permet cependant de préparer et

d'entretenir un pied de cuve de levures sélectionnées en fermentation pure. Le reste de la vendange est traité par une solution d'anhydride sulfureux ou de métabisulfite de potasse à raison de 10 grammes de SO^2 par hectolitre de vin à produire.

L'acide tartrique est rarement nécessaire si la vendange est faite à bonne maturité et non à surmaturité.

Les additions à la cuve sont donc réduites au strict minimum et le gaz sulfureux introduit initialement est éliminé par l'action mécanique du gaz carbonique ou oxydé en sulfates par l'aération.

Arrêts de fermentation. — L'incident le plus courant dans la vinification de Châteauneuf-du-Pape est l'arrêt de la fermentation, alors que le milieu renferme encore des doses élevées de sucres fermentescibles.

Nous avons observé ce phénomène durant de nombreuses années et, pour essayer d'en déterminer les causes et les remèdes, nous avons :

1° Procédé à des observations et contrôles techniques (1) de cuves en fermentation suivant la méthode classique du pays.

2° Essayé de remettre en fermentation des vins restés doux, soit *in vitro*, au laboratoire, soit en grand à la cave.

3° Essayé d'introduire des modifications en observant les résultats obtenus.

1° Observation dans la vinification normale

L'arrêt de fermentation se produit :

a) Après une fermentation tumultueuse et augmentation brusque de la température à 35, 38 et 40° ; les vins obtenus sont très doux, ont une acidité volatile élevée et deviennent rapidement la proie des bactéries ;

b) Dans un moût très riche en tannin, par le phénomène du tannage de la membrane des cellules des levures alcooliques, le vin est doux, mais reste généralement sain ;

c) Dans un moût très riche en sucre, provenant d'un raisin arrivé à surmaturité et dans lequel la levulose est en quantité beaucoup plus importante que la glucose ; après la fermentation, le vin renferme du sucre réducteur qui est à peu près exclusivement de la lévulose. Il semble que les levures ayant assuré la fermentation sont incapables de transformer la totalité du sucre en présence de doses élevées d'alcool ou bien qu'elles ont des difficultés à utiliser les reliquats de lévulose ;

d) Après une baisse brusque de la température, l'arrêt intervient dans les 24 heures, les levures ayant travaillé à 25, 30 ou 35° (levures hautes), n'étant plus susceptibles d'assurer la fermentation à 15° par exemple. Toutefois, au bout d'un temps variable de 8 jours à 1 mois, et surtout si la température s'élève, des levures se développent à nouveau et les résidus de sucre sont utilisés ;

e) Après une hausse rapide de la pression atmosphérique (période de vent, le Mistral) correspondant à une diminution de la température de l'air, mais non à un refroidissement immédiat de la cuve qui est protégée, le dégagement de gaz carbonique cesse brusquement, les levures tombent au fond de la cuve, se chargent de tannin et deviennent inactives.

---

(1) Nous remercions bien vivement MM. Montfort de la Salmonière, Serre, Armenier, producteurs de Châteauneuf-du-Pape, et particulièrement MM. Plantin, propriétaire, et Rame, régisseur du Domaine de Montredon, qui, en mettant leurs caves à notre disposition, nous ont permis de recueillir les présentes observations.

Tous les cas, dans lesquels les divers facteurs ont été isolés, se présentent rarement sous une forme aussi simple en pratique. Le plus souvent, on constate des associations complexes de causes ; par exemple, à la suite d'un refroidissement correspondant à une hausse de pression atmosphérique, dans un milieu riche en tannin, les levures qui ont subi au début de leur travail une température élevée (fermentation tumultueuse) tombent au fond de la cuve et le vin reste doux.

2° Essais de remise en fermentation « in-vitro »

Nous avons soumis des échantillons de vins restés doux aux traitements suivants, simples ou combinés :

TRAITEMENTS. — *a)* Elévation de température de 15-18° à 25-30° ;

b) Addition de phosphate d'ammoniaque à la dose de 100 à 200 mgr. par litre ;

c) Addition de levures actives provenant d'un vin sain de la même récolte et ayant fermenté parfaitement ;

d) Aération par barbotage d'air.

Résultats. — *a)* Dans la plupart des cas, le simple réchauffement du vin suffisait ; toutefois, le départ et l'allure de la fermentation étaient plus rapides quand cette élévation de température était combinée avec les autres facteurs ;

b) La simple addition de phosphate d'ammoniaque, sans autre traitement, ne donne pas de résultats constants ; les succès sont assez rares ; parfois, l'acidité volatile s'accroît dans de graves proportions ;

c) L'apport de levures actives est très efficace, même à température constante et sans addition de phosphate d'ammoniaque. Dans ce cas. l'aération permet une reprise plus rapide de la fermentation.

Parfois, un premier apport très faible de levures ne donne aucun résultat, mais si, après huit ou quinze jours, on fait un deuxième apport aussi faible que le premier, la fermentation repart en 24 ou 48 heures.

d) L'aération seule donne des résultats capricieux et ne doit être considérée que comme un complément des autres traitements.

En général, on observe qu'un vin doux est d'autant rebelle à la fermentation que l'activité de la levure s'est ralentie depuis longtemps.

Toutefois, après un temps prolongé de l'ordre de trois à quatre mois (de l'automne au premier printemps), la fermentation se produit spontanément sous l'influence de l'élévation de la température correspondant à une baisse du baromètre. Suivant l'état bactériologique du vin, on observera la disparition du sucre sans formation appréciable d'acidité volatile (vin sain), soit au contraire avec altération bactérienne grave et abondance de produits volatils (vins malades).

Les divers moyens dont nous venons de décrire les effets mis en œuvre à la *cave*, en *grand*, donnent des résultats à peu près semblables et nous pouvons indiquer après dix ans d'expériences, les principes suivant :

1° *Aération.* — La remise en fermentation doit être précédée d'une aération, qui peut être effectuée immédiatement avant ou pendant l'addition des levures actives. Cette aération sera réalisée par un remontage ou, de préférence, par barbotage d'air obtenu par un pompage à refoulement.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1938-1939 (Mois de Juin)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juin	Total	Mois de Juin	Total	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	3.145	61.113	31.067	280.784	62.215
2	Aisne	338	17.463	36.947	338.663	64.708
3	Allier	6.591	68.979	51.110	476.718	65.627
4	Alpes (Basses-)	3.277	34 252	4.556	44.963	5.562
5	Alpes (Hautes-)	1 400	11.535	9.400	91 499	9.699
6	Alpes-Maritimes	642	20.287	39.895	4 7 577	37.506
7	Ardèche	47.114	401 051	24.298	227.682	37.924
8	Ardennes	«	11	22.654	496.661	33.956
9	Ariège	1.589	11.866	12.084	112.070	11.022
10	Aube	997	35.440	35.852	311.802	74.273
11	Aude	482.083	5.035.065	40.462	371.357	119.424
12	Aveyron	5.796	45 515	31.738	292.2 9	30.813
13	Bouches-du-Rhône	133.073	946.033	93.518	918.029	127.414
14	Calvados	»	»	18.084	145.752	34.983
15	Cantal	25	319	23.066	222.546	27.397
16	Charente	54.750	698.131	30.366	276.255	40.509
17	Charente-Inférieure	44.872	896.289	35.215	314.896	65.078
18	Cher	2.665	28.517	34.216	322.736	56.754
19	Corrèze	469	6 588	24.688	221.276	30.724
20	Côte-d'Or	9.415	105.010	55.062	514.256	383 399
21	Côtes-du-Nord	»	»	12.265	135.708	32.547
22	Creuse	»	«	28.344	247.484	43.510
23	Dordogne	21.878	315.306	31.010	264.803	44.787
24	Doubs	4	132	48.567	460.401	106.874
25	Drôme	11.931	135.624	11.011	142.787	36.807
26	Eure	«	22	8.470	89.057	18.150
27	Eure-et-Loir	22	144	21.861	222.685	60.023
28	Finistère	»	»	68.250	610.509	126.653
29	Gard	346.997	3.181.365	39.762	365.964	76.975
30	Garonne (Haute-)	39.146	331 650	42.572	402.184	59.448
31	Gers	58.313	536.593	9.533	91.021	26.481
32	Gironde	217.529	2.461.017	139.728	1.276.958	973.639
33	Hérault	718.016	6.689 128	68.361	593.971	483.387
34	Ille-et-Vilaine	»	»	13.712	138.323	42.277
35	Indre	9.114	53.872	21.386	187.352	27.179
36	Indre-et-Loire	35.315	470.969	40.849	368.356	109.922
37	Isère	12.545	111.173	54.360	519.782	86.600
38	Jura	1.450	14.043	25.589	237.453	56.228
39	Landes	14.770	135 429	25.149	221.865	30.813
40	Loir-et-Cher	45 023	521.987	25.619	235.483	83.868
41	Loire	7.4 5	70.597	96.445	961.063	172.322
42	Loire (Haute-)	395	4.320	32.714	323 827	66.297
43	Loire Inférieure	33.834	6 0.031	78.501	793.123	114.915
44	Loiret	9.373	109.696	40.492	373.615	99.210
45	Lot	5.661	69.866	11.386	112.830	9.094
46	Lot-et-Garonne	30.881	352.311	24.307	216.082	34.358
47	Lozère	439	3.130	9.976	92.667	13.344
48	Maine-et Loire	65.461	599.965	54.912	418.915	168.016
49	Manche	»	«	7.117	65.556	27.602
50	Marne	5.130	244.573	105.950	969.129	1.204.698
51	Marne (Haute-)	604	1.832	26.236	211.081	52.162
52	Mayenne	23	198	3.569	[illegible] 771	12.945
53	Meurthe et-Moselle	308	4.818	84.743	816.653	158.606
56	Meuse	483	3.851	31.823	32 9 0	52.201
54	Morbihan	38	1.167	14.294	168.365	27.596
56	Moselle	268	3.936	34.148	322.720	58.519
57						

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juin	Total	Mois de Juin	Total	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	1,750	17.058	37.501	340.363	73.240
59	Nord	»	»	110.403	1.101.115	266.947
60	Oise	«	«	53.186	364.604	45.015
61	Orne	»	»	4.382	46.014	17.215
62	Pas-de-Calais	«	»	54.255	499.884	102.869
63	Puy-de-Dôme	7,683	72.652	62.736	593.649	102.223
64	Pyrénées (Basses-)	5,041	57.725	42.293	442.436	73.072
65	Pyrénées (Hautes-)	1.551	16.613	16.748	158.721	21.380
66	Pyrénées-Orientales	222.402	2.733 927	34.762	311.708	113.393
67	Rhin (Bas-)	4.605	55.256	29.269	275.324	105.874
68	Rhin (Haut-)	5.047	97.533	38.167	398.087	112.789
69	Rhône	25.408	294.939	144.542	1.414.326	355.677
70	Saône (Haute-)	46	638	41.475	354.009	73.036
71	Saône-et-Loire	19.944	257.733	61.999	606 925	181.315
72	Sarthe	940	11.912	12.634	121.161	31.124
73	Savoie	9.142	87.214	28.422	263.135	54.895
74	Savoie (Haute)	560	16.396	24.727	224.686	56.395
75	Direction de la Seine	«	»	521.779	4.909.490	1.467.141
	Direction des droits d'entrée	»	»	323.171	3.061.476	754.693
76	Seine-Inférieure	»	»	101.608	1.018.608	178.342
77	Seine-et-Marne	65	631	34.675	348.178	88.775
78	Seine-et-Oise	47	579	78.355	758.458	185.839
79	Sèvres (Deux-)	6.298	61.135	22.898	216.303	39.173
80	Somme	«	»	30.076	286.072	53.784
81	Tarn	38.264	557.722	26.697	254.626	70.511
82	Tarn-et-Garonne	16.533	192.897	9.638	92.242	12.417
83	Var	145.400	1.422.974	61.456	600.177	51.813
84	Vaucluse	75.022	778.032	13.007	152.577	87.182
85	Vendée	10.217	352.468	17.051	164.793	28.107
86	Vienne	11.927	177.797	16.966	164.278	30.400
87	Vienne (Haute-)	19	298	45.910	387.475	69.500
88	Vosges	14	393	49.587	475.259	105.350
89	Yonne	2.956	41.212	25.909	241.813	69.661
	Total pour la France	3.099.058	32.758.021	4.227.914	39.808.267	11.202.288
	Algérie					
	Alger	514.770	6.829.664	33.184	330.703	270.310
	Constantine	107.632	1.559.757	17.137	154.787	25.918
	Oran	476.260	8.350.291	31.859	296.866	659.245
	Total pour l'Algérie	1.099.913	16.739.712	82.180	782.356	955.473

La production et le mouvement des alcools en juin

La production s'élève à 4 159.928 hectolitres répartie comme suit :

I. *Bouilleurs et distillateurs* : 3.759.214 hl. provenant de la distillation : des vins 252.903 hl.; des lies de vins 6.899 hl. ; des piquettes, 24.608 hl. ; des marcs de raisin, 49.144 hl. ; des pommes et poires, 696.668 hl. ; des cidres et poirés, lies de cidres et poirés, 95.405 hl. ; des marcs de pommes et de poires, 299 hl. ; des fruits autres que les pommes et les poires, 1.549 hl.; des blés et autres céréales, 2.492 hl. ; de grains mis en œuvre pour la production du genièvre, 22.125 hl. ; de synthèse, 16.274 hl. ; de cognacs et armagnacs, 69.204 hl. ; de divers, 100 hl.

II. *Distillation obligatoire* (viticulture) : 442.805 hl., dont 145.791 hl. d'alcool de vin et 297.014 hl. d'alcool vinique.

III *Bouilleurs de cru* : 400.714 hl.

Aux importations, 465.402 hl., parmi lesquels 302.088 hl. d'Algérie.

Aux exportations, 112.965 hl.

Le stock est de 4.292 791 hl.

Décret relatif à la viticulture

Décret du 29 juillet 1939

Art. 1er. — Le troisième alinéa de l'article 291 du code du vin est rédigé comme suit :

« De même ne sont pas considérés comme coupages :

« 1° Le mélange comprenant, à concurrence des deux tiers au moins, des vins originaires d'une région dans laquelle le titre alcoolique n'est pas fixé à un chiffre supérieur à huit degrés, quand ledit mélange est pratiqué à l'intérieur de cette région ;

« 2° Le mélange de vins originaires d'un même canton ou des cantons limitrophes dans une même région, lorsqu'il est d'un usage local, loyal et constant de mélanger les vins en vue de la vente.

« Dans les deux cas, le mélange est expédié sous le nom du canton d'où provient la majeure partie des vins entrant dans sa composition. »

Art. 2. — L'article 293 du code du vin est complété comme suit :

« Sauf lorsqu'ils sont expédiés à destination du récoltant expéditeur ou d'un simple particulier n'exerçant pas le commerce des boissons, les vins de pays, livrés hors du département de récolte ou des arrondissements limitrophes de ce département doivent posséder une richesse alcoolique supérieure d'un degré au moins, à celle exigée d'eux, dans la région de production, pour être reconnus propres à la consommation de bouche. Compte tenu de ce supplément, leur richesse alcoolique ne doit pas être inférieure à huit degrés ; mais elle peut être limitée à neuf degrés pour les vins originaires de régions dans lesquelles le degré alcoolique minimum est compris entre huit et neuf degrés. Le supplément d'un degré ne s'applique pas aux vins de pays originaires de régions à l'intérieur desquelles la richesse alcoolique minimum excède neuf degrés. »

Art. 3. — Le premier alinéa de l'article 21 du code du vin est rédigé comme suit :

« Toute déclaration inexacte est punie d'une amende en principal de 100 à 1.000 francs, du quintuple des droits fraudés ou compromis et de la saisie des vins représentant l'insuffisance ou l'excès de la déclaration. Est déclaré complice de la fraude et passible des mêmes peines que le viticulteur, tout négociant qui a incité ce dernier à fausser sa déclaration de récolte et a, lui-même, dans cet objet, altéré ses propres déclarations de réception de vendanges ou de fabrication de vin. »

Art. 4. — L'administration fixe les conditions dans lesquelles des acheteurs de vendanges peuvent, sous les sanctions édictées par l'article 125 du code du vin, se substituer aux récoltants assujettis à l'échelonnement des sorties de vin de la propriété, au blocage et à la distillation obligatoire, en exécution des articles 55, 68 et 75 du code du vin.

Art. 5. — Les alinéas *a)* des articles 73 et 80 du code du vin sont modifiés comme suit :

« *a)* Les producteurs, dont le rendement à l'hectare ne dépasse pas 20 hectolitres ou accuse, comparativement à la moyenne... » (Le reste sans changement).

La dernière phrase de l'avant-dernier paragraphe de l'article 76 du code du vin est libellée comme suit :

« Ils peuvent être dégressifs en raison notamment de la date de livraison des alcools. »

Art. 6. — L'article 169 du code du vin est complété par la disposition suivante :

« Tout viticulteur, cave coopérative ou négociant vinificateur qui obtient des tourteaux ou des galettes de lies, doit justifier avoir expédié en distillerie ou en vinaigrerie une quantité de vin ou de lies liquides au moins égale à 2 pour 100 du volume de sa récolte ou de sa production. La justification doit être fournie à l'expiration de chaque campagne. »

Art. 7. — L'article 88 du code du vin est complété par la disposition suivante :

« Sous réserve des restrictions prévues au deuxième paragraphe de l'article 85, est également autorisé, en toutes régions, le remplacement anticipé de vignes pieds mères à arracher dans un délai maximum de trois années, compté des plantations nouvelles, le remplacement devant avoir lieu obligatoirement avec des vignes de même nature, à l'exclusion absolue de vignes destinées à la production de raisin de table ou de raisin de cuve. »

Art. 8. — L'article 84 du code du vin, tel qu'il résulte du décret du 27 juillet 1938, est complété par la disposition suivante :

« Les infractions commises en matière de plantations de vignes peuvent être constatées dans le délai de dix ans à compter de la date de la plantation irrégulière. »

Art. 9. — Sous les sanctions édictées par l'article 201 du code du vin, les dispositions de l'article 218 du même code sont étendues aux opérations de concentration de moûts de raisins réalisées dans la limite de 10 pour 100.

Art. 10. — Le sixième alinéa de l'article 4 du code du vin est modifié comme suit :

« La congélation en vue de leur concentration partielle, mais seulement dans une limite telle que le volume initial du vin ne soit pas réduit de plus d'un quart et que l'enrichissement ne puisse excéder deux degrés et demi d'alcool total acquis ou en puissance. »

Art. 11. — Des décrets rendus sur la proposition des ministres des finances, de l'intérieur et de l'agriculture réglementent les opérations de concentration de vins par le froid et fixent les conditions dans lesquelles la perte de volume éprouvée par les vins traités est admise en décharge pour l'assiette du droit de circulation.

Toute infraction aux dispositions du présent article et à celles des décrets rendus pour son application est passible des peines édictées par l'article 201 du code du vin.

Art. 12. — A l'exception des articles 1er et 2, les dispositions du présent décret sont applicables dans les départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle.

Sont applicables en Algérie les dispositions des articles 1er à 11.

Art. 13. — L'article 265 *bis* du code général des contributions indirectes est complété comme suit :

« A partir du 1er août 1939, les jus de fruits et de légumes visés au paragraphe 1er du présent article sont exonérés de tous droits d'octroi. »

Art. 14. — Par dérogation aux dispositions de l'article 1er, avant-dernier paragraphe, et de l'article 10, paragraphe 1er, de la loi du 9 novembre 1915, l'ouverture, par des personnes ou sociétés de nationalité française ou étrangère, de débits de boissons de toute nature à consommer sur place est autorisée dans l'enceinte des expositions ou des foires organisées par l'Etat, les collectivités publiques ou les associations reconnues comme établissement d'utilité publique, pendant la durée de ces manifestations.

Chaque ouverture est subordonnée à l'avis conforme du commissaire général de l'exposition ou de la foire ou de toute personne ayant même qualité. L'avis est annexé à la déclaration souscrite à la mairie ou à la préfecture de police à Paris, et à la recette buraliste des contributions indirectes.

Les dispositions de l'article 10, dernier paragraphe de la loi du 9 novembre 1915, ne sont pas applicables aux débits ouverts temporairement, en vertu du présent article.

Décret relatif à la famille et à la natalité

(29 juillet 1939)

§ 3. — *Bouilleurs de cru*

Art. 137. — L'article 39 du code des contributions indirectes est modifié ainsi qu'il suit :

« A compter du 1er août 1940, lorsque les distillations sont opérées à domicile ... (Le reste sans changement).

Par suite adhésion coopérative, **à vendre** : Presse continue à 2 hélices Oberlin A. montée sur chariot à galet, accouplée à moteur Bernard 8 CV., parfait état. Fouloir Simon pouvant marcher au moteur ou à bras n'ayant servi qu'une période de 15 jours de vendange. S'adresser : **M. Toursier, à** Carlipa, par Cennes-Monestiés (Aude).

MAROC : Veuve ingénieur agricole exploitant domaine recherche dame de compagnie préférence veuve agriculteur, honorabilité parfaite, bonne santé, courageuse, gaie, bon caractère, aidant conduite maison, instruction générale suffisante pour contrôler préparation garçon jusque baccalauréat. Congé deux mois bisanuel. Indiquer prétentions et tous renseignements, références, joindre photo. Ecrire PROGRÈS n° 1132 qui transmettra.

OISONS Toulouse Lapins géants. Canetons. Poulettes. Elev. Château BARTHAS, St-Georges (Gers

---

Cet hiver, utilisez du SOJA

Au printemps prochain semez du Soja pour produire vous-même le grain nécessaire à la ferme. Parce que le Soja en grain constitue un aliment concentré de la plus haute valeur nutritive produisant en abondance chair, lait, œufs. Contient vitamines A.B.D. et E. de Fécondation herbatives, de la Lécithine, etc...

Sur demande, le **Syndicat National des Producteurs de Soja,** 35, rue Ledru-Rollin, **Châteauroux** (Indre), vous fera parvenir gratuitement son dépliant illustré de propagande. Ecrivez.

PORCS 2 à 3 m, 100 fr. pièce cas. ass. mort. 6 mois franco toutes gares 35-45 kilos, 300-400 francs.

Cat. LACROIX, 26, r. Raspail - CHATEAUROUX.

VIGNES table, cuve, greffés, racinés Porte-greffes — Boutures **HYBRIDES**

les plus belles variétés **ARBRES FRUITIERS** Dernières nouveautés

Pépinières P.-J. LACAS et ses Fils

L'ISLE-SUR-SORGUES (VAUCLUSE) — **TÉLÉPHONE 71**

Champs d'expériences soumis au Contrôle phytopathologique de l'Etat

Variétés de table. - Perle de Csaba - Chasselas Tompa - **Reine des Vignes** - Reine Elisabeth - **Italia** - **Délizia di Vaprio** - Sicilien - **Alphonse Lavallée** - Valensi noir, etc... **Hybrides × Vinifera** - **Seyve-Villard.**

POUR BIEN VINIFIER

ET AMÉLIORER QUALITÉ, DEGRÉ, BOUQUET, ASSURER LA CONSERVATION DE VOS VINS

EMPLOYEZ LES

LEVURES SÉLECTIONNÉES

des Laboratoires G.-CÉSAR BOSS - BESANÇON (Doubs)

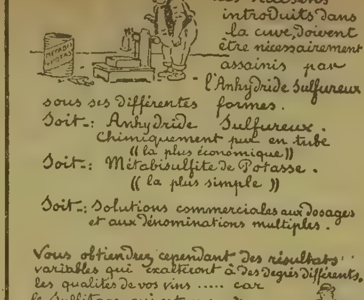
(INSTITUT D'ŒNOLOGIE FONDE EN 1905)

Notice explicative gratuite. — Dépositaires sont demandés



Ne renoncez pas
... à vous assurer
le bénéfice
de tant
d'efforts ....

... par une
vinification
mal conduite
ou
insuffisante
qui ne permet pas de tirer
d'une vendange ou d'un moût
le maximum de ses qualités.



Les raisins introduits dans la cuve, doivent être nécessairement assainis par l'Anhydride Sulfureux sous ses différentes formes.

Soit : Anhydride Sulfureux. Chimiquement pur en tube « la plus économique »

Soit : Métabisulfite de Potasse. « la plus simple »

Soit : Solutions commerciales aux dosages et aux dénominations multiples.

Vous obtiendrez cependant des résultats variables qui exalteront à des degrés différents, les qualités de vos vins ..... car le Sulfitage qui est une opération nécessaire n'est pas un traitement suffisant.

L'Anhydride Sulfureux assainit le vin.
Les levures sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE de MONTPELLIER l'enrichissent



La fermentation des vendanges levurées est rapide, toujours complète et sans à-coups. Seule, elle permet la dissolution de tous les matériaux utiles contenus dans la rafle et la peau du raisin et indispensables à la constitution d'un vin bien équilibré et de qualité supérieure.

Le degré de vin levuré augmente
La levure pure sélectionnée transforme intégralement le sucre du moût en alcool







Sa fraicheur sa finesse sont plus grandes, parce que grâce à l'action des levures sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE.— certains principes sont conservés et développés alors que au contraire dans les vendanges qui ne sont pas levurées, ces principes sont entièrement détruits par les ferments indigènes.

Sa conservation est assurée, le sucre initial du raisin ayant été intégralement transformé en alcool, il n'en reste plus pour servir d'aliments aux ferments de maladie.

INSTITUT ZYMOTECHNIQUE

18, Avenue Frédéric-Mistral — MONTPELLIER, (Hérault)
TÉLÉPHONES 41-67 et 41-68

NOTICES, PRIX-COURANTS

Mode opératoire complet de vinification gratis et franco sur demande.

Art. 138. — A compter du 1er août 1940, le premier alinéa de l'article 51 *bis* du code des contributions indirectes est modifié ainsi qu'il suit :

« Dans les départements ou, après avis de la chambre de commerce et de la chambre d'agriculture, la demande en sera faite par le conseil général, les bouilleurs de cru seront dispensés de toute déclaration de fabrication et affranchis de l'exercice, moyennant le payement pour chaque campagne de distillation, comptée du 1er août au 31 juillet de l'année suivante, d'une somme forfaitaire correspondant, pour l'ensemble du département, au double de la moyenne des quantités d'alcool pur fabriquées par cette catégorie de producteurs, en sus de leur allocation en franchise et réservées à leur consommation familiale pendant les campagnes 1929-1930 et 1933-1934 incluse. »

Art. 139. — A compter du 1er août 1940, le quatrième paragraphe de l'article 51 *quinquies* du code des contributions indirectes est modifié ainsi qu'il suit :

« Corrélativement, le montant du forfait départemental est réduit en fonction du double des quantités d'alcool pur fabriquées et imposées pendant les campagnes 1929-1930 à 1933-1934 sur les exploitations des bouilleurs de cru soumis au régime de la déclaration contrôlée et retenues pour la détermination du forfait. A défaut de ce critérium lorsque la consistance de l'exploitation a été modifiée depuis le 1er août 1934, la déduction est opérée d'après la moyenne des quantités imposées pendant les campagnes de référence dans les exploitations de la commune ayant une consistance sensiblement égale. »

Art. 140. — Sont doublées les pénalités édictées par les articles 49 et 84 du code des contributions indirectes lorsqu'il s'agira d'opérations de distillation effectuées à l'aide d'un alambic non muni du compteur réglementaire.

En outre, les délinquants pourront être condamnés à une peine d'emprisonnement de six jours à six mois.

Art. 141. — L'article 10 *ter* du code des contributions indirectes complété par l'article 6 du décret-loi du 21 avril 1939 est remplacé par les dispositions suivantes :

« Les infractions aux prescriptions des textes législatifs et réglementaires relatives au régime économique de l'alcool tel qu'il est défini par les articles 1 à 10 *bis* du présent code et le décret-loi du 21 avril 1939 précité sont constatées et poursuivies comme en matières de contributions indirectes ou de contributions diverses. Elles sont punies d'une amende en principal de 1.000 à 10.000 francs qui est doublée en cas de récidive, de la confiscation des produits et boissons saisis, le tout sans préjudice du payement d'une somme égale au quintuple des recettes nettes dont le service des alcools aura été frusté du fait de l'infraction.

« Les décimes applicables aux pénalités ci-dessus édictées (amende et quintuple des recettes) sont ceux fixés en matière de contributions indirectes et visés à l'article 688 du code des contributions indirectes.

« En aucun cas le bénéfice du sursis ne pourra être accordé et l'admission des des circonstances atténuantes ne pourra permettre d'abaisser le montant des pénalités au-dessous du triple du préjudice causé au service des alcools.

« En cas d'infraction touchant à la fois au régime fiscal et au régime économique des alcools, l'administration des contributions indirectes ou des contributions diverses est seule chargée des poursuites. »

Décret modifiant l'article 51

Décret du 29 juillet 1939

Art. 1er. — Les paragraphes 3,4 et 8 de l'article 51 *ter* du code général des contributions indirectes sont modifiés comme suit :

« § 3. — Sont laissés à la charge de la commune et constituent une dépense obligatoire les cotes inférieures à 3 francs et les sommes allouées en dégrèvement, ainsi que les frais de poursuites correspondants. Il en va de même pour le montant du contingent communal si la répartition n'en est pas terminée à la date du 10 décembre suivant l'ouverture de la campagne qu'il concerne.

« En cas de dégrèvement partiel, le payement des frais de poursuites incombe en totalité au bénéficiaire du dégrèvement.

« Pour les bouilleurs de cru en retard dans le versement de leur quote-part, est suspendue jusqu'au règlement intégral la délivrance des bons de détaxe visés par les articles 5 et 6 du décret du 30 janvier 1937 fixant le régime douanier des produits pétroliers.

« § 4. — A défaut d'inscription au budget de la commune des crédits nécessaires pour les payements mis à sa charge par le présent article, ces crédits sont inscrits d'office audit budget par arrêté préfectoral.

« § 8. — A l'exception des sommes allouées en dégrèvement sont mises à la charge du département les cotes non recouvrées au 1er juillet suivant l'expiration de la campagne d'imposition. »

Art. 2. — L'article 51 *quinquies* du code général des contributions indirectes est complété par la disposition suivante :

« Dans les communes où aucune contribution forfaitaire n'est perçue, notamment lorsque le Conseil général ne leur a pas assigné de contingent ou quand tous les récoltants passibles du forfait et existants au premier jour de la campagne ont souscrit une déclaration d'option, toutes les distillations de la campagne en cours sont effectuées obligatoirement sous le régime de la déclaration contrôlée. »

Surtaxe sur les alcools

Décret du 29 juillet 1939

Article 161. — Le 4me paragraphe de l'article 23 du Code des Contributions Indirectes est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 23. — Une surtaxe de 300 francs par hectolitre d'alcool pur, acquittée à la fabrication ou à l'importation dans les conditions fixées par décret est établie en addition au droit de consommation sur les spiritueux anisés renfermant moins de 400 grammes de sucre par litre et, en général sur toutes les boissons apéritives à base de vin ou d'alcool, soumises aux droits et régime de l'alcool (bitters, amers, vins de liqueur, vermouths, apéritifs à base de vin et boissons similaires, etc...). Sont remises en vigueur, pour la perception de cette surtaxe, les dispositions des alinéas 2, 3 et 5 de l'article 15 de la loi du 30 janvier 1907 qui sont étendues à toutes les boissons visées ci-dessus. A l'égard des boissons anisées pour lesquelles est abrogée l'obligation de l'édulcoration édictée par le décret du 24 octobre 1922, la surtaxe est perçue sur un minimum de 40 pour 100.

« Dans le délai de trois jours suivant la promulgation du présent décret, les négociants qui profitent du crédit des droits devront déclarer à la Recette buraliste des Contributions indirectes leurs stocks de boissons passibles de la surtaxe, les quantités en cours de transport à la date de publication du présent décret seront déclarées dans les trois jours suivant leur arrivée à destination.

« Les quantités déclarées seront reprises par voie d'inventaire et soumises au payement de la surtaxe.

« Tout défaut de déclaration ou toute déclaration inexacte comportera en sus du payement des droits éludés, le payement d'une amende égale au triple de ces droits. »

RELEVE des IMPORTATIONS et des EXPORTATIONS de VINS pendant le mois de Juin 1939.

IMPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE JUIN 1939

(Commerce spécial. — Quantités exprimées en hectolitres)

PAYS D'ORIGINE	MOUTS DE VENDANGE et jus de raisins frais non fermentés ou partiellement fermentés même pasteurisés		VINS ORDINAIRES			VINS DE LIQUEUR et mistelles		TOTAL par pays d'origine
	en bouteilles flacons, etc.	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	Vins mousseux	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques et flacons	
Espagne	»	»	»	»	»	5	«	5
Grande Bretagne	»	8	»	»	»	»	»	8
Grèce	»	»	»	»	»	33	»	33
Hongrie	»	»	1	»	5	117	»	123
Italie	»	20	136	«	»	»	1	157
Pays-Bas	6	»	«	»	»	»	«	6
Portugal	»	«	43	»	»	5.433	19	5.495
Chili	»	»	»	»	»	»	»	»
Etats-Unis	1	867	»	»	»	»	»	867
Palestine	»	76	«	«	»	«	»	76
Autres îles de l'Océanie	»	1.293	»	»	»	»	»	1.293
Autres pays étrangers	»	41	25	«	21	«	»	87
Total des quantités importées de l'étranger	6	2.305	205	»	26	5.583	20	8.150
Afrique occidentale française	»	»	»	»	»	»	»	»
Algérie	»	18.318	1 320 797	1	226	17.804	21	1.357.167
Tunisie	»	2.075	56.094	»	2	2.814	1	60.980
Maroc (protectorat français)	«	26	8.317	«	»	»	»	8.343
Indochine française	»	»	»	»	»	»	»	«
Autres colonies françaises (ou protectorats français)	»	30	»	»	»	»	»	30
Total des quantités entrées en France	6	22.754	1.385.410	1	254	26.203	42	1.434.670

EXPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE JUIN 1939 (Commerce spécial. — Quantités exprimées en hectolitres).

PAYS D'ORIGINE	VINS ORDINAIRES en futailles et contenants autres que ceux ci-après		VINS ORDINAIRES en bouteilles, fiasques, flacons, etc.			VINS DE LIQUEURS et mistelles		TOTAL
—	de la Gironde	d'ailleurs	Vins de Champagne et autres vins mousseux	Autres de la Gironde	Autres d'ailleurs	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques flacons, etc.	par pays de destination
Allemagne	821	1.969	111	25	12	302	17	3.257
Danemark	615	243	39	74	9	9	»	989
Finlande	197	60	190	196	21	»	32	696
Grande-Bretagne	2.679	1.280	1.251	237	382	249	1.173	7.251
Norvège	2.234	84	116	24	20	28	59	2.565
Pays-Bas	1.366	398	182	167	89	10	42	2.254
Pologne	249	276	19	7	8	25	»	584
Suède	607	114	302	74	409	»	19	1.525
Suisse	668	16.508	95	8	38	20	9	17.346
U. E. belgo-luxembourgeois	5.230	2.721	1.506	69	466	2.099	109	12.200
Indes anglaises	»	»	16	7	3	10	82	118
Indes néerlandaises	32	59	156	64	13	33	4	361
Japon	»	21	2	4	2	»	1	30
Egypte	44	49	81	24	41	5	20	264
Argentine	533	105	314	16	13	»	204	1.185
Brésil	73	34	28	13	34	1	125	308
Canada	2	5	42	»	42	16	121	228
Etats-Unis	12	5	1.824	1.242	448	47	1.942	5.520
Autres pays d'Afrique :								
Équatoriaux occidentaux	39	178	37	36	15	3	24	332
Méridionaux	9	26	15	4	15	»	24	93
Colombie	11	2	14	13	3	51	8	102
Mexique	343	109	32	»	»	150	6	640
Vénézuéla	84	33	105	27	15	»	6	270
Uruguay	65	»	41	2	»	»	177	285
Afrique occidentale française	1.143	3.198	139	48	65	6	367	4.966
Algérie	9	2.700	489	26	113	70	1.696	5.103
Indochine française	496	2.500	439	17	60	87	501	4.100
Madagascar	683	3.913	61	47	84	14	196	4.998
Maroc (zone française)	14	15	404	26	84	4	761	1.008
Tunisie	»	1	169	3	25	18	478	694
Afrique équatoriale française	239	722	23	157	53	»	38	1.231
Cameroun (mandat français)	186	57	25	13	10	6	92	389
Guadeloupe	101	987	86	17	15	21	182	1.409
Martinique	106	1.516	21	14	11	27	484	2.179
Réunion	20	1.274	8	3	30	86	55	1.476
Autres pays	744	2.025	703	237	173	96	698	4.676
Totaux	19.654	43.187	8.785	2.941	2.820	3.493	9.752	91.632

2° *L'élévation de température* suffit souvent pour amener la refermentation. Notons que le réchauffement a également une action sur la pression relative du gaz carbonique dissous ; il provoque son dégagement et, par suite, le brassage du vin. L'élévation de température est donc susceptible de compenser l'effet de l'augmentation de la pression barométrique, cause d'arrêt de la fermentation que nous avons signalé précédemment.

Il est pratique, dans les caves d'une certaine importance, d'avoir au moins une cuve aménagée pour le chauffage du vin, au moyen de tubes métalliques dans lesquels circule de l'eau chaude ; celle-ci peut être fournie économiquement par une petite chaudière de chauffage central. C'est au moyen d'une telle installation que nous avons pu faire quelques observations au domaine de Montredon.

Il n'est pas nécessaire, pour favoriser la fermentation, d'amener le vin à un degré déterminé, par exemple 20 ou 25°. Il y a lieu surtout de considérer l'élévation de température et le fait de porter le milieu de 13 à 18° a souvent le même effet que de le porter de 18 à 23°. Parfois, nous avons observé qu'une cuve, dont la fermentation était arrêtée depuis 24 ou 48 heures, à 18°, se remettait en travail par un réchauffement maintenu à 20°.

3° *Levures.* — L'apport des levures actives est très efficace ; il est même indispensable, quand on n'a pas la possibilité de chauffer, et dans le cas où le vin, ayant cessé de fermenter depuis longtemps, ses levures ont été éliminées par les soutirages. Par contre, si les vendanges ont été ensemencées de levures sélectionnées et que le traitement intervienne par chauffage, peu après l'arrêt de la fermentation, tout nouvel apport est inutile.

4° *Phosphatage.* — Ainsi que nous l'avons observé *in vitro,* la simple addition de phosphate d'ammoniaque est à peu près sans effet ; combinée avec le chauffage, elle donne souvent lieu à une grave augmentation de l'acidité volatile qui passe de 0,40 à 0,80 par exemple.

En résumé, pour obtenir sûrement une bonne fermentation des vins restés doux, il y a lieu de faire appel simultanément aux trois facteurs suivants : aération, chauffage et levurage.

Conclusions

Les moyens que nous venons d'indiquer brièvement n'ont pas la prétention d'innover en matière œnologique ; tout au plus si nous adaptons à un cas déterminé et particulièrement intéressant des notions purement classiques. Cependant, à l'aide de cette méthode, et grâce à des soins rigoureux d'hygiène de la cave, certains producteurs de Châteauneuf-du-Pape ont obtenu des produits de haute qualité, plus bouquetés, plus colorés, d'un goût plus fin et dans lesquels l'acidité volatile atteignait seulement, après six mois de conservation, 0,25, 0,30, 0,40 pour une richesse alcoolique de 13°,5 à 15° et même 16° dans un cas particulier.

Gaston MATHIEU,
Ingénieur agricole.

DÉPOTS
SURVENANT DANS LES CAVES DES CONSOMMATEURS
(FUTS ET BOUTEILLES)

Les dépôts *normaux* des vins peuvent être imputés : 1° à l'oxydation lente ; 2° au vieillissement ; 3° au froid.

Pour les empêcher, on pourrait brusquer l'action de l'oxygène de l'air (air et oxygène comprimés, passage du vin chaud à l'air), et celle du froid (machines à glace, etc...) ; mais ce sont là des procédés coûteux, qui paraissent peu applicables à nos vins du Midi, vendus toujours à bon compte et qui d'ailleurs les vieilliraient peut-être trop vite et généralement de trop !

Le froid seul serait insuffisant ; il n'amènerait que le dépôt habituel et bien connu de la crême de tartre. Au reste, on n'aurait jamais ainsi qu'un résultat partiel, car nous ne pouvons agir sur le temps, empêcher entièrement par conséquent les dépôts dus au vieillissement.

Le seul moyen applicable et pratique pour *réduire* les dépôts paraît être de soigner chez soi les vins comme à l'ordinaire, *le plus longtemps possible,* avec le concours des gros froids de l'hiver, d'un bon collage à chaque printemps, et d'un filtrage sur filtre encollé à la terre d'infusoires avant le départ en barriques méchées.

Le client, de son côté, devra laisser le vin chez lui au repos et au frais le plus longtemps possible, puis le soutirer, et le coller au blanc d'œuf (3 à 4 par pièce), par vent du nord, avant de l'embouteiller ; cette opération ne devra se faire que lorsqu'il sera redevenu limpide et brillant.

En conservant ensuite en cave fraîche, on s'assurera le minimum de dépôt *possible* de la part de nos vins jeunes et bon marché du Midi ; mais il ne faut pas espérer s'en affranchir totalement : c'est une impossibilité *absolue,* scientifiquement démontrée pour les meilleurs vins, dès que la durée de conservation se prolonge plus ou moins.

La main de l'homme ne peut, ici comme en bien d'autres cas, empêcher le temps d'accomplir son œuvre d'usure et de lente destruction, dont témoigne toujours à la longue le dépôt dans les bouteilles les mieux fermées (comme nous en ont témoigné les vins des ampoules de verre *scellées* à la lampe par les anciens Egyptiens et retrouvées, puis étudiées par Berthelot, dans les Mausolées des Pyramides).

Il n'y a de rapports entre la composition chimique du vin, les adultérations dont il est susceptible et ce dépôt, que dans l'esprit prévenu des ignorants ; *j'incline même à penser qu'on le trouverait réduit ou insensible dans un vin totalement artificiel.*

H. Astruc,
Directeur honoraire de Station œnologique

TRAITEMENT DES VINASSES RÉSIDUAIRES DE DISTILLERIE

La distillation des vins, au cours de la campagne prochaine, va connaître un nouvel essor. Il est donc opportun de considérer le traitement des vinasses résiduaires. Leur rejet pur et simple dans les ruisseaux traversant les cultures ou les agglomérations peut, en effet, entraîner des dommages importants.

Les vinasses résiduaires de distillerie contiennent les mêmes matières que les vins ou piquettes dont elles sont issues, moins, bien entendu, l'alcool et les tartres extraits, mais avec une concentration légèrement supérieure.

Les vinasses sont donc acides et contiennent des matières organiques fermentescibles dissoutes ou colloïdales. Ces matières, que la présence d'alcool stabilisait, vont donc fermenter. Le milieu étant acide, cette fermentation sera en grande majorité anaérobie et dégagera des gaz nauséabonds, notamment de l'hydrogène sulfuré.

La précipitation des matières amènera un dépôt de boue dont la fermentation se poursuivra assez lentement jusqu'au jour où, la température extérieure s'élevant, cette fermentation sera brusquement assez active pour amener un grand dégagement gazeux faisant remonter les boues au sein du liquide.

Les vinasses constituent, en outre, un milieu favorable au développement de microbes pathogènes.

L'étude des dommages qui, de ces faits, peuvent être causés : propagations d'épidémies, troubles de jouissance dus aux mauvaises odeurs, action de l'hydrogène sulfuré sur les cultures, vie impossible des poissons des rivières intéressées, pollution des eaux souterraines, etc..., sort du cadre de ces notes.

Pour éviter ces dommages, il est nécessaire que les vinasses résiduaires soient épurées.

Cette épuration peut être faite simplement par le cours d'eau récepteur lorsque l'aération et la dilution sont suffisantes.

Lorsque l'auto-épuration ne peut être ainsi assurée, il y a lieu de la compléter en traitant les vinasses à la sortie des distilleries. L'épuration complémentaire est donc à déterminer dans chaque cas particulier, suivant la dilution apportée par le cours d'eau récepteur, les conditions d'aération et la composition des eaux de ce dernier, enfin suivant l'intensité et le mode d'exploitation de la distillerie considérée.

Parmi les procédés qui peuvent être employés pour le traitement des vinasses résiduaires, le plus pratique consiste à neutraliser l'acidité des vinasses par addition de chaux à raison de 500 grammes par hectolitre et à décanter les précipités obtenus.

Il importe d'assurer, par un brassage énergique, le parfait contact des vinasses et de la chaux. Il y a intérêt à assurer ce brassage par barbotage d'air qui facilite la floculation des matières colloïdales.

Dans bien des cas ce simple traitement peut suffire si les agglomérations ne sont pas très voisines et si la dilution ultérieure est suffisante.

Dans le cas contraire, le traitement doit être complété, car une partie importante des matières organiques n'a pu être précipité par la chaux et est entraînée avec l'effluent décanté.

Pour parfaire le traitement le moyen le plus simple est d'assurer la fermentation rapide des liquides décantés de façon à oxyder les matières putrescibles. On peut employer les mêmes procédés que pour le traitement des eaux d'égouts : par exemple les lits bactériens, ou les boues activées à condition de tenir compte des nombreux facteurs très particuliers au problème du traitement des vinasses et notamment de la grande concentration en matière putrescible qui dépasse très largement celle des eaux d'égouts. La demande d'oxygène des vinasses est en effet de 4.600 mlg. par litre, celle des eaux d'égouts les plus chargées de 500 mlg. (à Paris 225 mlg).

La présence de microorganisme est nécessaire et ne se trouvent pas dans les vinasses.

La température des vinasses doit être abaissée au voisinage de 40°.

Le fonctionnement des distilleries étant discontinu l'activité des ferments pendant les périodes d'arrêt doit être maintenu.

Les vinasses résiduaires sont beaucoup plus chargées en matière putrescible que les eaux d'égouts.

La fermentation peut être poursuivie plus ou moins longtemps suivant le degré d'épuration à obtenir.

Il est possible d'arriver ainsi à satisfaire aux conditions fixées par le règlement du Conseil supérieur d'Hygiène de France.

Ces conditions sont les suivantes :

« Les eaux résiduaires ne pourront être déversées à l'extérieur de l'usine qu'après avoir été refroidies à moins de 30°, neutralisées, épurées et décantées.

L'épuration sera considérée comme suffisante lorsque :

1° Ces eaux ne contiendront pas plus de 3 centg de matières en suspension par litre ;

2° Après filtration sur papier, la quantité d'oxygène que le liquide traité empruntera au permanganate de potasse en trois minutes restera sensiblement la même avant et après sept jours d'incubation à la température de 30° en flacons bouchés à l'émeri.

3° Avant et après sept jours d'incubation à 30° l'eau épurée ne dégagera aucune odeur putride et ammoniacale.

L'eau épurée ne devra, en outre, renfermer aucune substance chimique susceptible de porter atteinte aux récoltes ou d'intoxiquer les poissons, ainsi que de nuire aux animaux qui s'abreuveraient dans les cours d'eau où elle sera déversée. »

Ces conditions sont sévères. Elles peuvent conduire à des dépenses assez importantes.

Elles ne sont pas toujours exigées.

D'une part les distilleries déversent le plus souvent les vinasses dans des ruisseaux déjà pollués par les effluents des agglomérations situées en amont effluents dont le traitement n'a pas été fait.

Il est donc équitable de ne pas imposer aux distilleries un traitement total des vinasses ; il suffit que le degré de pollution constaté en aval de la distillerie ne soit pas supérieur à celui constaté en amont. D'autre part, lorsqu'il n'y a pas de dommages sensible au tiers, les distillateurs

peuvent bénéficier des tolérances prévues par le même règlement d'hygiène. L'appréciation des tolérances à accorder est du ressort des commissions sanitaires locales et des services départementaux d'Hygiène auxquelles les intéressés doivent s'adresser.

Il appert de ce qui précède qu'une étude doit être faite dans chaque cas particulier, aussi bien pour fixer l'importance et le choix des procédés d'épuration à employer que pour l'application des règlements d'hygiène. Cette étude préalable peut éviter des erreurs et des procès coûteux.

A ce point de vue, pour la sauvegarde des intérêts particuliers qui peuvent s'opposer à l'occasion des dommages entraînés par le rejet des vinasses, il serait souhaitable que les intéressés et administrations compétentes ne perdent pas de vue que la distillation apporte une richesse complémentaire à notre midi et contribue à la stabilisation des cours des vins si nécessaire à la prospérité de tous.

Octave GRASSET.

QUESTIONS DIVERSES

Le stockage des céréales

Pour de multiples raisons, on est obligé de stocker les céréales destinées dans la suite à la mouture. Que cet emmagasinage soit fait chez le producteur, chez le commerçant ou à la meunerie, il est astreint aux mêmes conditions et, par suite, aux mêmes inconvénients.

Il est reconnu que la plupart des céréales récoltées en Europe, en climat relativement humide, contiennent plus d'eau qu'il n'en faut pour un emmagasinage normal. Ainsi, tandis qu'on peut conserver, sans aucune précaution spéciale, des grains ayant 12 à 13 pour 100 d'humidité (à condition bien entendu de ne pas laisser pénétrer de l'humidité supplémentaire pendant le stockage), il n'en est plus de même quand cette teneur en eau dépasse 15 pour 100. Or, les grains de nos zones tempérées arrivent fréquemment à 18 pour 100 et même plus, dans les années particulièrement pluvieuses.

Au-dessous de 15 pour 100 pour les grains entassés, il n'y a qu'un échauffement insignifiant, mais au-dessus commence ce qu'on appelle la « *respiration des grains* » ; une teneur de 20 pour 100 peut amener des dégâts aussi rapides que considérables.

Une circonstance importante ayant la plus grande influence sur l'emmagasinage des grains, surtout pendant les premiers mois qui suivent la récolte, est la maturité, de même que l'achèvement de cette maturité. Il est évident qu'à la récolte, tous les grains ne sont pas uniformément mûrs. Tandis que la partie supérieure de l'épi mûrit plus tôt que les grains de la partie inférieure, il y a encore des différences provenant de la longueur de la tige. De nombreux autres facteurs peuvent contribuer à une maturité inégale : semailles irrégulières, diversités dans les grains, diverses orientations des emblavures, etc.

C'est pourquoi, pendant des semaines et des mois après la récolte, ont lieu dans les grains, des transformations intérieures de leur matière ; en d'autres termes, la croissance continue. On dit alors que les grains arrivent

à leur dernière maturité : le germe se développe complètement ; l'albumine et le gluten si indispensable pour la panification se forment. C'est alors que l'eau apparaît sortant de sa cellule intérieure pour se déposer sur la pellicule du grain. L'agriculteur ainsi que le meunier connaissent bien ce phénomène. Il est de la plus grande importance que cette eau de transpiration soit éloignée afin que son absorption ne favorise pas la constitution du germe.

En résumé, les grains humides qui constituent la majeure partie de nos récoltes européennes, subissent des pertes de respiration ; à la longue, ils sont exposés à l'altération à moins qu'on les ait séchés au préalable et qu'on ne les ait emmagasinés qu'une fois refroidis.

Avant guerre, deux procédés étaient employés pour maintenir les grains en état sain pendant leur emmagasinage. Le premier consistait à sécher les grains humides, pour ramener le degré d'humidité à 12 ou 13 pour 100 ; les microbes étaient tués et les grains devenaient stockables ; il n'était que peu employé à cause de son coût élevé. Le deuxième procédé consistait dans la manipulation des grains à l'air frais, ce qui empêchait l'échauffement avec toutes ses conséquences nuisibles : on pelletait les grains, à la main, sur des planchers horizontaux des entrepôts à étages, ou bien on se servait d'appareils mécaniques de manutention. Le système des planchers perforés fut une innovation assez heureuse ; ils n'ont pas d'ailleurs complètement disparu.

Néanmoins, ces dernières années, le système qui tend à se généraliser est celui des silos. Contrairement aux silos de l'Egypte qui étaient souterrains, ceux modernes sont tout en hauteur ; ce sont des sortes de tours de dix à trente mètres, dont le fond est munie d'une trémie.

Le silo amène de grands avantages sur le magasin à planchers ; son prix de revient, par rapport au quintal stocké, est beaucoup moins élevé, l'espace étant mieux utilisé. On y évite toute perte provoquée par l'insalubrité des hommes et des animeaux ; on y évite tout travail manuel. Cependant, l'échauffement, qui était déjà important sur les planchers avec des couches de un à deux mètres d'épaisseur, quand le grain était humide, l'est forcément beaucoup plus dans le silo ; il devient rapidement dangereux. Il faut alors, de toute nécessité, faire passer les grains devant un aspirateur, ce qui demande des appareils de manutention à haut rendement et de grosses dépenses de manipulation. De plus, on n'a pu éviter les pertes de respiration qu'à un degré insignifiant, n'amenant aucun progrès, en ce sens, sur les magasins à étages.

On a cherché alors à refouler, à travers les grains emmagasinés, des grandes quantités d'air ; malgré de gros efforts mécaniques qui ont été déployés, les résultats n'ont jamais été pratiques ; par contre, sont nés, depuis une quinzaine d'années, les silos à aération.

Le principe consiste à diviser le silo en cellules verticales et à les munir de canaux destinés à amener l'air frais et à enlever l'air chaud, dans chacune d'elles. Les parois des cellules sont munies de nervures, en dos d'âne, qui forment des canaux horizontaux à travers le grain ; ces canaux servent alternativement à l'entrée et à la sortie de l'air et sont raccordés aux colonnes montantes ; celles d'évacuation aboutissent à l'extérieur, au sommet du silo et celles d'arrivée d'air partant de dessous les trémis sont raccordées aux cellules par des papillons. Il suffit d'une très faible force pour refouler l'air, au moyen d'un simple ventilateur.

La constitution des canaux d'aération horizontaux est faite de telle façon qu'ils reçoivent une partie de la pression exercée par les grains sur la face latérale des parois, ce qui permet de construire ces parois à bien meilleur compte. Elles sont généralement en briques ; l'ossature seule du silo étant en béton armé.

Le nombre de cellules et leurs dimensions peut varier dans de larges proportions.

On peut résumer comme suit les avantages des silos à aération :

a) Refroidissement intensif du contenu de toutes les cellules excluant toute possibilité de moisissure ou d'altération quelconque ;

b) Arrivée du grain à sa dernière maturité, assurée sans suite nuisible, et conservation intégrale de sa capacité germinative ;

c) Amélioration des céréales déjà moisies ;

d) Disparition de toute perte par auto-échauffement ;

e) Minimum de dépenses pour l'entretien des grains en état sain.

V. C.

La situation viticole en Hongrie

Le temps, pendant le mois de juin, était très variable et orageux et favorisait le développement du Mildew et de l'oïdium, mais grâce à une lutte énergique contre ces maladies, les dégâts causés ne sont pas importants. On a signalé aussi de fortes grêles dans diverses contrées, mais les dégâts sont plutôt locaux.

Comme la pousse a été très forte et que la floraison s'est effectuée dans des bonnes conditions, on escompte une très bonne récolte, si le beau temps qui règne depuis deux semaines persiste. Actuellement, nous avons de grandes chaleurs et notre raisin le plus précoce la « Perle de Csaba » commence déjà à mûrir. La « Reine des Vignes » la suivra de près. Les évaluations de la prochaine récolte varient de 4 millions et demi à 6 millions d'hectolitres.

Heureusement, les disponibilités sont très restreintes et on arrivera aux vendanges avec des caves presque vides, et ainsi on n'a pas de grands soucis pour loger la récolte, même si celle-ci est très forte. Tout de même une intervention de l'Etat sera nécessaire pour empêcher une dégringolade des prix des moûts pendant les vendanges, car il y a un grand nombre de petits viticulteurs dans notre pays qui n'ont pas assez de futailles pour loger les moûts quand la vendange est au-dessus de la normale. Dans ce cas une Centrale contrôlée par l'Etat achètera les moûts pour les concentrer, comme il y a deux ans. Ainsi on peut loger environ 300.000 hectolitres dans les caves publiques qui appartiennent à cette Centrale. Il est à prévoir que le gouvernement fixera un prix minimum pour les moûts, car il faut protéger les petits propriétaires contre la spéculation.

Il n'y a pas grand mouvement sur le marché des vins et les prix ont un peu baissé, néanmoins on ne trouve pas des vins de 10 degrés au-dessous de 30 Pengö et les bonnes qualités se vendent entre 40 et 80 Pengö.

Les champs de pieds-mères et les pépinières sont beaux et font espérer une bonne récolte. On signale déjà des demandes pour bois à greffer et plants de l'étranger et les prénotations pour le besoin du pays sont assez nombreuses.

Le Congrès des industries agricoles qui a été célébré du 10 au 17 juillet à Budapest a très bien réussi et la section de viticulture, sous l'excellente présidence de MM. Barthe et Dicenty a accompli d'importants travaux concernant la concentration des moûts, la conservation des raisins de table, etc. etc... De magnifiques réceptions dans la Chambre des Députés, Ministères de l'Agriculture, de l'Industrie, etc... et une excursion aux caves de l'Etat de Budafok ont présenté à nos illustres hôtes les splendeurs de notre capitale et le développement de notre industrie vinicole.

André TELEKI.

Budapest, le 19 juillet 1939.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ne pas omettre de déclarer, *avant le 31 août*, les stocks de vins en cave.

Corporation des vignerons de Champagne. — Le 21 mars dernier ont été déposés, à la Mairie d'Epernay, les Statuts de la Corporation des Vignerons de Champagne.

Ce groupement professionnel existait en réalité depuis bon nombre d'années déjà. Il fonctionnait, officieusement, grâce à la collaboration bénévole de personnalités viticoles faisant partie : du Syndicat général des Vignerons, de la Commission Technique de l'Association Viticole Champenoise, de la Société d'Horticulture et de Viticulture d'Epernay, et du personnel de maîtrise des vignobles appartenant aux principales Maisons de Vins de Champagne. Il se propose dorénavant de développer, officiellement cette fois, son action d'entente avec les divers groupements qui lui ont toujours accordé leur appui.

La Corporation des Vignerons de Champagne, disposant d'un Centre d'apprentissage viticole, ayant son siège à la Station de Recherches Viticoles Moët et Chandon, organise chaque année des cours destinés à permettre aux jeunes gens de tout le vignoble de devenir des ouvriers qualifiés susceptibles, dans l'avenir, s'ils ont pratiqué l'épargne, de prendre à leur compte une petite exploitation viticole, et aux jeunes gens de la ville, désireux de s'orienter vers la viticulture, de devenir de bons vignerons. Il nous suffira de rappeler que le nombre des diplômes, décernés à l'issue des examens organisés sous le contrôle de la Direction des Services agricoles du Département de la Marne, qui était de 50 en 1937 est passé à 80 en 1938 et 90 en 1939, pour montrer la vitalité du Centre d'apprentissage auquel le Syndicat Général des Vignerons et le Syndicat du commerce des vins de Champagne ont bien voulu accorder leur patronage.

La Corporation des Vignerons de Champagne organise, d'autre part, chaque année, des conférences accompagnées de projections cinématographiques (20 en moyenne chaque hiver), des cours de greffage, concours de pépinières, visite de vignobles, etc... qui permettent aux vignerons de continuer à s'instruire et à se tenir au courant des progrès réalisés en viticulture.

Enfin, la Corporation des Vignerons de Champagne, a coutume de décerner chaque année des récompenses en vue d'honorer les meilleurs

ouvriers de la vigne, les plus fidèles collaborateurs des exploitations viticoles, ainsi que toutes les personnalités ayant rendu des services exceptionnels à la viticulture champenoise. C'est ainsi que cette année encore, 20 médailles et 42 diplômes ont été attribués.

Nous publierons prochainement le programme des cours du Centre d'apprentissage viticole pour l'année scolaire 1939-1940.

En attendant, nous souhaitons longue vie et prospérité à la Corporation qui s'est en quelque sorte assigné comme but de maintenir à un niveau élevé les connaissances techniques du vigneron, dont le difficile métier peut seul assurer la qualité et le prestige de la production champenoise.

Moreau.

Congrès de la Confédération nationale des Coopératives vinicoles, 94, rue Saint-Lazare. — Le Congrès annuel de la Confédération nationale des Coopératives vinicoles aura lieu à Arles (Bouches-du-Rhône), salle du Cinéma de l'Odéon (Boulevard des Sixes), les 13 et 14 août 1939, sous la présidence de M. Henri Boulay, député de Mâcon, président de la Confédération nationale des Coopératives vinicoles.

DERNIÈRE HEURE

ROT BRUN

Lorsque, comme c'est le cas cette année, la contamination des grappes se réalise bien après la floraison, le mildiou apparaît sous la forme de « Rot brun » caractérisée par la destruction des baies et par des lésions de la râfle. Après la floraison, en effet, le champignon ne peut pénétrer directement dans les tissus de la jeune baie qui ne porte pas de stomates ; l'attaque s'effectue par la râfle et par le bourrelet qui se trouve au point d'insertion de chaque grain. L'impossibilité de toute contamination des râfles lignifiées est admise : c'est dire qu'il ne saurait actuellement s'en réaliser de nouvelles.

De la râfle, le mildiou pénètre dans le grain par la base et se développe dans la pulpe en tuant les cellules ; la teinte brune des cellules mortes, perçue par transparence au-dessous de l'épiderme vert, devient une tache noirâtre, plus ou moins foncée, aux contours diffus. Parce que l'altération procède de la base de la baie, ces taches sont plus nombreuses et plus étendues en ce point. Puis, le grain altéré s'affaise, brunit entièrement et meurt. Ce qui est grave, c'est le passage de la maladie d'un grain malade aux grains sains, voisins par les pédicelles et la râfle. Le mildiou peut ainsi envahir plus ou moins rapidement toute une grappe, mais il est compréhensible que, dès qu'elle est commencée, sa progression ne peut plus être arrêtée.

Elle est plus ou moins rapide, et l'est d'autant plus que la râfle est plus riche, ce qui tient à des causes diverses. Les cépages tardifs (Carignan), dont le pédoncule se lignifie tard, ou naturellement aqueux (Morrastel-Bouschet) ou à râfle herbacée (Aramon) sont plus atteints : pour des raisons différentes, il se trouve qu'il en est peu d'épargnés.

L'état hygrométrique de l'air intervient aussi : s'il fait humide, la marche du Rot brun est accélérée ; le contraire se produit s'il fait sec.

Les dégâts sont malheureusement bien connus ; ils consistent dans la disparition d'une partie des grains, dans la rupture du pédoncule sous la charge croissante du poids de la grappe. Ils sont augmentés par l'intervention de demi-parasites, *pourriture grise* (Botrytis cinerea) *Rot blanc* (Coniothyrium diplodiella) quelquefois, qui trouvent dans les lésions ouvertes par le mildiou les portes d'entrée qui leur sont indispensables. A l'encontre du mildiou dont les dégâts s'arrêtent au début de la maturation des baies, ces champignons commencent alors leur action.

Il faut donc compter avec eux jusqu'à la vendange sans avoir, d'ailleurs, la possibilité d'intervenir soit contre eux, soit contre le mildiou, d'une manière directe ou indirecte.

J. Branas.

SCENE DE VENDANGES



Gravure extraite de : De spirituali vinea. Nuremberg 1513.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI.

GARD. — **Nimes.** — Vins de plaine, 8° à 9°, 14,75 à 15 fr 00; Montagne, 9° à 10, 15,25 à 17 fr. 25; costières, 9°5 à 10°5, 16,00 à 18 fr. 00.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Vins rouges, 8° à 9°, 120 à 128 francs; 9° à 10°, 135 à 175 fr.; moyenne 9°. (Commission spéciale de cotation), 15 fr. le degré.

Sète. — *Vins de pays*: rouges, 15,00 à 17 fr. 00; rosés, 15,00 à 17 fr. 00.

Blancs, 16,00 à 17 fr. 50.

Vins d'Algérie: vins rouges, 18,50 à 20 fr.; rosés, 18,50 à 20 fr.

Blanc, pas d'affaires.

Béziers. — Vins rouges, 8°5 à 10°, 15 fr. à 18 francs 00; type 9°, moyenne, 15 fr. 60; rosés et blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Eaux-de-vie: incoté.

Marché ferme, cours en hausse de 25 à 50 centimes suivant qualité sur ceux de la semaine dernière.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes:

Près Béziers, 3.200 hl., 9°6, 160 fr. l'hl.; près Lieuran-Bassan, 4.000 hl., 9°3, 140 fr. l'hl.; près Bassan, 1.500 hl., 9°3, 145 fr. l'hl.; près Narbonne, 1.200 hl., 9°4, 145 fr. l'hl.; Coop. Lespignan, 1.000 hl., 8°9, 140 fr. l'hl.

Olonzac. — Récolte 1938: 8°5 à 10°, 15,00 à 17 fr. 50 avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Vin rouge, 15,25 à 18 fr. le degré.

AUDE. — **Carcassonne** — Vins rouges 8°, 116 à 120 fr.; 8°5, 125 à 130 fr.; 9°, 138 à 145 fr.; 9°5, 150 à 160 fr; 10°, 170 à 180 fr.

Narbonne. — Vins du Narbonnais, 8° à 8°5, 14,75 à 15 fr.; 8°5 à 9°5, 15 à 16 fr. 50, 9°5 à 10°5, 16,50 à 17 fr. 50.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 8°5 à 10°5, 15 à 17 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES — **Perpignan.** — 8°5 à 9°, 15,00 à 15 fr. 25; 9° à 10°, 15,25 à 17 fr. 25; 10° à 10°5, 17,25 à 18 fr.

RHÔNE. — **Lyon.** — Vins (*non logés*); Beaujolais 1er choix (la pièce) 950 à 1.100 fr., 2me choix, 700 à 900 fr; Lyonnais, 580 à 600 fr.; Mâconnais, 800 à 1000 fr.; Bourgogne, 1er choix (la pièce), 1.000 à 1 100 francs, 2me choix, 900 à 1.000 fr.

LOIRE-INFÉRIEURE. — Le muscadet vaut environ 500 fr. la barrique Les petits vins sont cotés 32 fr. le degré-barrique.

CHER. — La récolte ne dépassera pas les 2/3 de celle de 1938. On cote les vins de 17 à 18 fr. le degré.

ALLIER. — Apparences de récolte satisfaisante. On vend les qualités moyennes de 2,10 à 2 fr. 50 le litre, droits compris.

BORDELAIS — Vins rouges 1937, *logés en barriques*: 1ers crus Médoc, 25.000 à 30.000, 2es crus, 12.000 à 15 000, 3es crus, 9 000 à 10 000, 4es crus, 8.000 à 9 000, 5es crus, 6 500 à 7.800; Bourgeois supé Médoc, 6.000 à 7.000; Bourgeois ord. et artis., 5 000 à 5 500; 1ers crus Graves, 12 000 à 16 000, 2es crus, 8.000 à 11 000; Graves, 7.500 à 9 000; 1ers crus St-Émilion, Pomerol, 10.000 à 20.000, 2es crus, 6 500 à 9 000; Lal. de Pomerol et Néac, 4.500 à 5.500; Montagne, Puisseguin, Lussac, 4.000 à 4.500; 1res côtes Canon-Fronsac, 6.500 à 7.500; Côtes Fronsac, 4.500 à 5 000.

Sans logement:

Bourgeois, Bas-Médoc, 3.500 à 4.000; Paysans, Bas-Médoc, 3.000 à 3 500; 1res côtes Bouliac, Camblanes, etc., incotés; Bourgeois, Blayais, Bourgeais, Montferrand, 2.600 à 3.000; Artisans, paysans et palus, 2 400 à 2.600.

BEAUJOLAIS - MACONNAIS. — Vins rouges: Mâconnais, 650 à 700; Mâconnais, 1res côtes 750 à 800 fr.; Beaujolais, 2e choix, 600 à 650; Beaujolais 1er choix, 700 à 850; Fleurie, 1er choix, 1.000 à 1.150.

ALGÉRIE.

Alger. — Vins rouges, 10° t. choix, 148 à 150 fr. l'hl.; 11° choix, 175 à 178 fr. l'hl.; 12° choix, 195 à 200 fr. l'hl.

Blanc taché 10° 1er choix, 150 francs l'hl.; blanc de blanc, affaires insuffisantes: vin bloqué simple 12° extra, 180 fr. l'hl.; distillerie vin libre, 14 fr. le degré; distillerie vin à libérer, 13 fr. 25 le degré.

Oran. — Peu de transactions importantes. Quelques petites affaires en rouge vieux 16,50 à 17 fr. Sur souches des offres ont été faites à 14 fr. sans grand résultat.

MARCHÉ DES EAUX-DE-VIE

Eaux-de-vie de marc: Midi, 1.000 à 1.100 fr. les 100°; Touraine, 975 à 1.000 fr. les 100° en disponible.

Certains vendeurs, très disposés, ont coté les trois d'octobre à 950 fr.

Quelques affaires en disponible.

Kirsch pur nouveau de la Haute-Saône: 1.500 à 1.600 fr. les 50° nu départ sur trois d'octobre.

TARTRES ET LIES

Marché de Béziers. — Tartres, 75 à 80 degrés bitartrate, 7 fr. 00 le degré casserolle. Lies sèches, 15 à 18 o/o. acide tartrique, 5 fr. 50 le degré A. T. Lies sèches, 20 à 22 o/o. acide tartrique, 5 fr. 75 le degré A. T. Lies au-dessus, 50 o/o, 7 fr. 50 le degré A. T. Tartrate de chaux, 50 o/o, acide tartrique, 8 fr. 25.

Marché calme avec légère tendance à la baisse.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan,

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE du dimanche 30 juillet au samedi 5 août 1939

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1939		1938		1939	1938
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Tours						
Dimanche	30.	00.	29.	16.	0.	
Lundi	25.	13.	32.	20.	1.	
Mardi	21.	12.	33.	20.	7.	
Mercredi	20.	15.	31.	20.	0.	
Jeudi	23.	13.	32.	19.	0.	
Vendredi	19.	11.	32.	18.	6.	trac.
Samedi	22.	9.	27.	17.	trac.	15.
Total					70.0	78.
Angoulême						
Dimanche	30.	18.	31.	18.	2.	
Lundi	25.	14.	36.	18.	5.	
Mardi	23.	9.	34.	18	trac.	
Mercredi	24.	10.	33.	17.	0.	
Jeudi	25.	9.	33.	19.	0.	
Vendredi	19.	13.	34.	18.	11.	3.
Samedi	19.	9.	27.	17.	trac.	trac.
Total					118.0	37.
Clermont-Ferrand						
Dimanche	31.	15.	33.	15.	0.	
Lundi	31.	15.	33.	12.	4.	
Mardi	25.	10.	32.	14.	0.	
Mercredi	23.	8.	29.	14.	0.	
Jeudi	24.	11.	32.	16.	0.	
Vendredi	21.	8.	32.	15.	trac.	
Samedi	23.	8.	31.	15.	0.	
Total					59.0	15.0
Bordeaux						
Dimanche	31.	18.	34.	16.	5.	
Lundi	32.	15	38.	19.	15.	
Mardi	22.	8.	36.	19.	0.	
Mercredi	24.	10.	33.	19.	0.	
Jeudi	22.	9.	31.	18.	0.	
Vendredi	19.	13.	28.	18.	6.	
Samedi	21.	11.	27.	17.	trac.	
Total					89.0	6.0
Toulouse						
Dimanche	31.	19.	37.	19.	0.	
Lundi	25.	17.	38.	22.	3.	
Mardi	24.	15	36.	19.	0.	
Mercredi	25.	15.	34.	19.	0.	
Jeudi	25.	17.	35.	21.	0.	
Vendredi	20.	15.	31.	20.	trac.	
Samedi	24.	13.	28.	20.	3.	
Total					72.0	20.0
Perpignan						
Dimanche	25.	19.	32.	19.	0.	
Lundi	28.	20.	33.	19.	trac.	
Mardi	30.	19.	34	21.	0.	
Mercredi	29.	17.	38.	22.	0.	
Jeudi	30.	19.	26.	23.	0.	
Vendredi	28.	17.	25.	19	3.	
Samedi	21.	14.	29.	23.	24.	
Total					55.0	5.0

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1939		1938		1939	1938
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Reims						
Dimanche	28.	15.	29.	13.	0.	
Lundi	27.	14.	33.	16.	2.	
Mardi	23.	14.	32.	15.	3.	
Mercredi	21.	14.	32.	18	0.	
Jeudi	21.	11.	32.	17.	0.	
Vendredi	19	13.	33.	19.	1.	
Samedi	20.	9.	31.	16.	14.	trac.
Total					161.0	35.
Dijon						
Dimanche	27.	15.	28.	19.	0.	
Lundi	29.	17.	32.	18.	2.	
Mardi	24.	11.	31.	18.	trac.	
Mercredi	23.	11.	28.	18.	0	
Jeudi	23.	12.	29.	18.	0.	
Vendredi	21.	12.	32.	18.	trac.	
Samedi	20.	9.	29.	18.	1.	
Total					108.0	44.0
Lyon						
Dimanche	29.	19.	31.	16.	0.	
Lundi	30.	18.	30.	14.	trac.	
Mardi	25.	13.	31.	17.	1.	
Mercredi	24.	10.	27.	15.	0.	
Jeudi	25.	12.	32.	19.	0.	
Vendredi	23.	13.	35.	18.	trac.	
Samedi	24.	13.	34.	15.	2.	
Total					94 0	67.0
Marseille						
Dimanche	26.	14.	31.	19.	0.	
Lundi	29.	19.	35.	18.	0.	
Mardi	32.	15.	34.	24.	0.	
Mercredi	28.	18.	34.	21.	0.	
Jeudi	28.	14.	31.	19.	0.	
Vendredi	30.	17.	32.	18.	trac.	
Samedi	23.	17.	33.	19.	12	
Total					32.0	3.0
Alger						
Dimanche	30.0					
Lundi	20.5	21.9				
Mardi	25.9	22.2				
Mercredi	26.9	22 8				
Jeudi	31.8	22.2				
Vendredi	28.9	21.9				
Samedi	33.0	23.0				
Total					.	»
Montpellier						
Dimanche	26.4	17.0	36.7	17.5	0.0	0.0
Lundi	25 5	16.0	36 8	19.8	0.0	0.0
Mardi	30.4	14 5	37.3	18 9	0.0	0.0
Mercredi	32.0	13.0	33 4	21 2	0.0	0.0
Jeudi	31 0	15.0	31.3	21.0	0.0	0.0
Vendredi	30 7	17.3	30.4	19 5	1.3	trac.
Samedi	24.0	14.7	31.1	19 5	10.6	0.2
Total					37.1	7.0

Observations. — Été

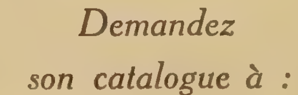


CUPROL
ARSÉNIATES
SULFATE DE CUIVRE
ANHYDRIDE SULFUREUX
MÉTABISULFITE DE POTASSE

E. Maurus

23, Rue de Balzac
PARIS 8e

VITICULTEURS - AGRICULTEURS
POUR TOUS VOS TRANSPORTS



CHARIOT MÉTAL

15-17, Rue Auber
PARIS (9e)

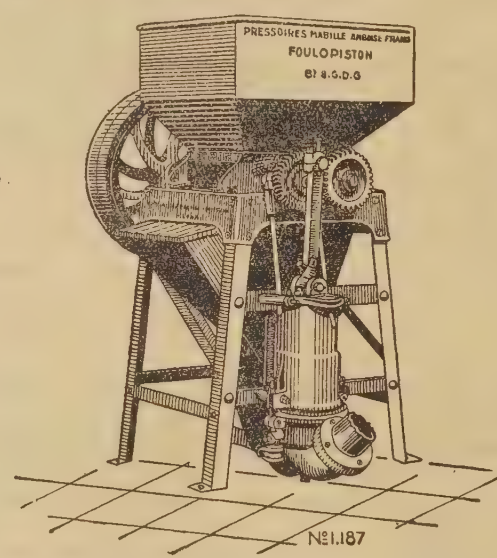
Usines à **RETHEL**
(Ardennes)

La " FOULOPISTON "
MABILLE

BREVETÉE S.G.D.G. MARQUE DÉPOSÉE

est une pompe à vendange à piston de conception nouvelle et présentant les caractéristiques suivantes qui lui assurent une supériorité pratique sur tous les autres modèles de pompes à piston.

4 MODÈLES
débitant
de 5.000 Kgs-H.
à
35.000 Kgs-H.



MODÈLES SPÉCIAUX
pour
alimentation
en vendange
déjà foulée

PAS DE CLAPET D'ASPIRATION
Suppression des engorgements à l'aspiration
Suppression des pertes de rendement
Rendement 100 o/o

PAS DE CLAPET DE REFOULEMENT mais une
simple valve en caoutchouc (Brevetée S.G.D.G.)
Vendange bien traitée — Rafles intactes
Joint parfait empêchant tout retour du liquide en arrière

FOURRURES INTERCHANGEABLES sur place,
en métal extra-dur
Très longue durée — Entretien général réduit au minimum
Remise à neuf instantanée pour un petit prix, après un long usage

ENTRETIEN JOURNALIER FACILE grâce au système de graissage adopté et aux larges portes de visites rendant l'intérieur de l'appareil très accessible.

Références, renseignements, devis et catalogues franco sur demande adressée à :

" PRESSOIRS MABILLE "

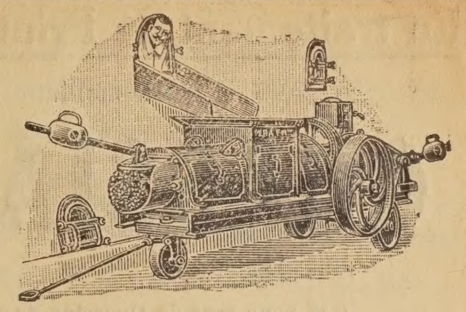
S.A.R.L. Capital ; 2.300 000 francs

Dépôt à Béziers (Hlt) **AMBOISE** (I-et-L.) R.C. Tours 195

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

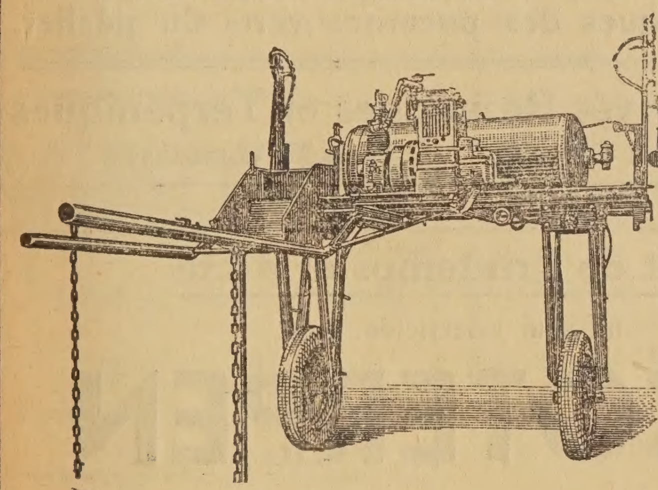
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — **Breveté S. G. D. G.**



AIR COMPRIME

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglable à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

SOUFREUSE - POUDREUSE

A MOTEUR

GRAND TRAVAIL TRAITANT 5 RANGÉES

DISTRIBUTION RÉGULIÈRE

A DÉBIT VARIABLE A VOLONTÉ

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.